PÊCHE ET OCÉANOGRAPHIE

LA PÊCHE AUX ANTILLES

Rapport de Mission (Mai-Juillet 1930)

par Gérard BELLOC

Chef du Laboratoire de l'Office à La Rochelle

INTRODUCTION

Les Antilles sont nos plus vieilles colonies : elles sont terres françaises depuis près de trois siècles.

Le 15 septembre 1635, Pierre BELAIN, sieur d'ESNAMBUC, prenait possession de la Martinique « au nom du Roy et de la Compagnie des Isles d'Amérique ». La même année la Guadeloupe fut cédée par contrat pour dix ans aux Capitaines d'OLIVE et DUPLESSIS, ainsi que la Dominique et Antigoa. Trois ans après, le sieur SAINT-MARTIN prenait possession de l'île qui porte son nom, en vertu d'une commission de LOUIS XIII, et Marie-Galante fut réunie au domaine royal en 1674. Saint-Barthélémy fut occupée en 1648 par Jacques GENTE.

Toutes ces îles nous furent âprement disputées pendant deux siècles par les Anglais, mais en définitive la France conserva de son empire colonial du XVIIIe siècle : la Martinique et la Guadeloupe avec ses dépendances, Saint-Martin, Saint-Barthélemy, la Désirade, Les Saintes et Marie-Galante.

Les Antilles françaises, comprises entre le 14° et le 18° de latitude Nord, jouissent d'un climat agréable et possèdent de grandes ressources naturelles. Elles offrent des rades spacieuses et bien abritées et leur situation, en face le canal de Panama, les met sur le passage des grandes lignes de navigation; leur importance comme point d'escale augmentera au fur et à mesure que se développera le trafic avec le Pacifique.

La population des Antilles françaises se compose surtout de descendants des

premiers conquérants normands, bretons, angevins et poitevins, de Noirs du Congo, du Soudan et de la Guinée qui y furent transportés comme esclaves et de nombreux métis.

L'esclavage a été définitivement aboli le 27 avril 1848, le suffrage universel reconnu sans distinction de couleur et, depuis plus de soixante ans, les habitants des Antilles sont représentés au Parlement : « Comme groupe compact de citoyens français hors de la Métropole aucune colonie, sauf l'Algérie, ne les dépasse. »

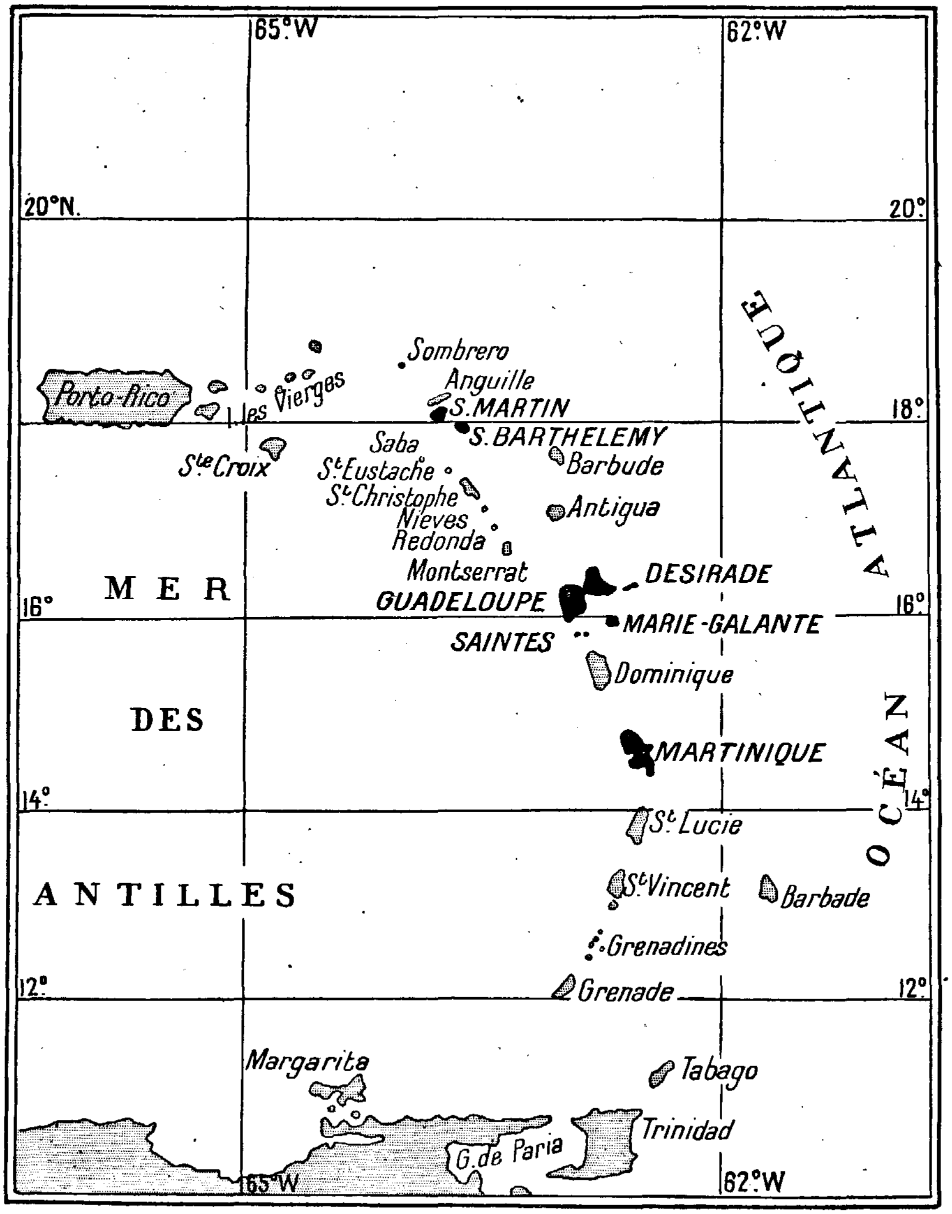
Actuellement ils sont brillamment représentés à la Chambre des Députés par M. Gratien CANDACE, député de la Guadeloupe et M. Alcide DELMONT, député de la Martinique et Sous-Secrétaire d'Etat au Ministère des Colonies.

« La France demeure ainsi représentée de l'autre côté de l'Océan par ces deux possessions qui sont, par l'armature administrative, deux quasi-départements d'Europe, mais qui sont aussi, par la nature spéciale des populations qui s'y sont constituées, une manière d'adaptation du génie français à d'autres conditions de climat et de race; leur importance économique et politique égale leur importance sociale et nationale. » (1).

Leur situation géographique permet la plus grande confiance dans leur avenir.

---

(1) Histoire des Colonies françaises et de l'Expansion de la France dans le monde. Tome Ier.



Carte générale des Petites Antilles

« La mise en valeur de nos colonies ne pourra « être effectuée que le jour où tous les Français pen- « seront incessamment à leurs colonies. Il faut que « l'idée coloniale soit en permanence dans l'esprit de « tous nos compatriotes de la Métropole. »

Alcide DELMONT,

Exposition Coloniale de La Rochelle, 1927.

Parmi les richesses naturelles encore inexploitées, qui pourraient aider puissamment au développement économique des Antilles françaises, se placent au premier rang les produits de la pêche.

La mer Caraïbe et les eaux de nos colonies antillaises sont, à juste titre, réputées très poissonneuses.

La faune marine de ces régions est remarquablement riche, tant par la quantité que par l'extrême diversité des espèces qui la composent.

Sous la haute direction de M. le Professeur GRUVEL, d'excellents inventaires de cette faune ont été déjà établis par M. CONSEIL à la Martinique et M. BRETA à la Guadeloupe. Tous deux s'accordent pour reconnaître que les eaux de ces colonies sont très riches en animaux marins de toutes sortes, mais que, jusqu'ici, elles n'ont pas été exploitées comme elles le devraient.

En 1925, le IXe Congrès National des Pêches et Industries Maritimes qui s'est tenu à Bordeaux a émis le vœu :

— Que des missions scientifiques soient envoyées par le Gouvernement métropolitain, aussi bien dans les Antilles que dans les autres colonies, afin de poursuivre l'étude des problèmes scientifiques qui se posent dans les régions lointaines, et spécialement ceux qui intéressent la pêche;

— Que le Ministre des Colonies invite MM. les Gouverneurs généraux et Gouverneurs des Colonies à créer des organismes spéciaux ayant pour but :

a) De recueilllir et centraliser tous renseignements concernant la pêche.

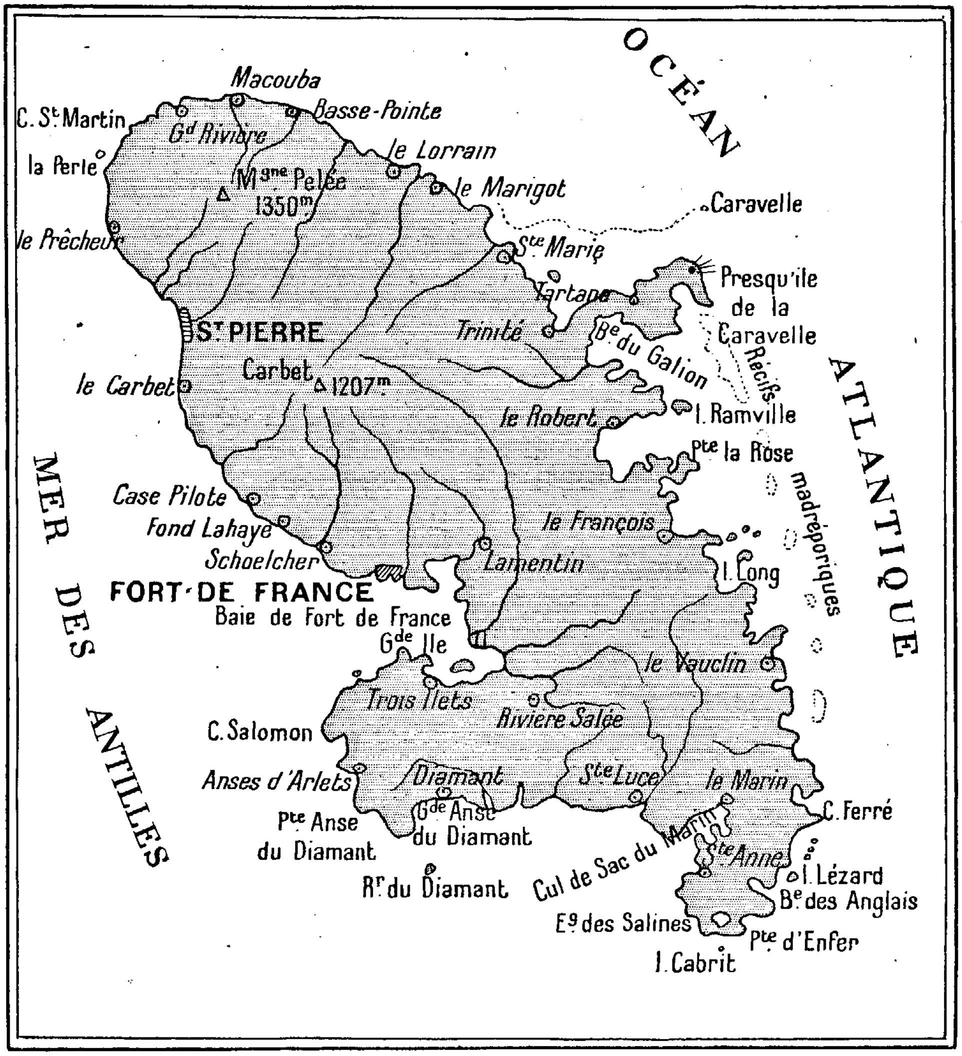
b) De prendre l'initiative de toutes mesures tendant à l'encourager.

c) De faire poursuivre toutes les études susceptibles de l'intensifier, tant en ce qui concerne les pêches à forme métropolitaine, que les pêches purement indigènes.

— Que les recherches déjà commencées dans notre colonie de la Martinique soient poursuivies avec le plus d'activité et de régularité possibles, pour arriver à des réalisations pratiques et rapides et que, en conséquence, la Mission des pêches de la Martinique, soit convertie en service permanent.

Le Congrès renouvelait, en outre, le vœu déjà émis par un Congrès antérieur :

— Que le ministère des Colonies invite les Gouverneurs généraux et Gouverneurs des Colonies à faire tous leurs efforts pour améliorer les procédés de capture et suivent la préparation des poissons, afin que, se conservant mieux, ils puissent pénétrer le plus loin possible des centres de pêche.



La Martinique

Tandis que le Congrès émettait ces vœux, l'étranger, et en particulier les nations voisines de nos colonies antillaises, en réalisaient une partie pour leur propre compte.

C'est ainsi qu'en 1925, l'« *Arcturus* » effectuait une croisière d'études aux Antilles et aux Bermudes et qu'une compagnie, franco-norvégienne il est vrai, envoyait un navire chargé de rendre compte de la richesse des eaux antillaises en cétacés.

Porto-Rico a affecté 20.000 dollars à des recherches scientifiques ayant pour but le développement de l'industrie du poisson dans l'île.

Curaçao a fait étudier par le Professeur BOEKE les poissons et les crustacés qui sont susceptibles de fournir des produits utiles à l'industrie.

En 1926, les Etats-Unis décidaient de consacrer une somme de 100.000 dollars à l'organisation d'une mission pour l'étude des fonds marins et les possibilités de pêche offertes par les Antilles « dont l'exploitation minutieuse produirait un accroissement notable des ressources pour la consommation américaine ».

Enfin, les Etats-Unis ont exécuté depuis 1926 de nombreux sondages par le son dans la mer Caraïbe : « *Rochester* » (1926), « *Argonne* », « *Hannibal* » et « *Williamson* » (1927).

L'intérêt que portent les autres puissances aux ressources marines de la mer des Antilles, ne doit pas échapper à la Métropole et aux principaux intéressés : Martiniquais et Guadeloupéens, qui font venir de l'extérieur de nombreux produits qu'ils pourraient trouver ou préparer sur place.

Actuellement, la production est bien inférieure aux possibilités que nous offrent les Antilles françaises.

A la demande des conserveurs et des armateurs à la pêche au thon, nous avons été chargé par M. LE DANOIS, Directeur de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes, d'une exploration préliminaire méthodique des eaux marines des Antilles.

Le ministère des Colonies a bien voulu nous honorer du titre de chargé de mission officielle, et toutes les facilités désirables nous ont été données pour l'accomplissement de notre tâche par les Gouverneurs de la Martinique et de la Guadeloupe. Qu'il nous soit permis d'adresser ici à M. GERBINIS et à M. LEFEBVRE nos sincères remerciements.

Nous examinerons successivement dans ce rapport :

1° L'état actuel de la pêche aux Antilles : pêcheurs, embarcations et engins.

2° La production et la consommation actuelles des produits de la mer.

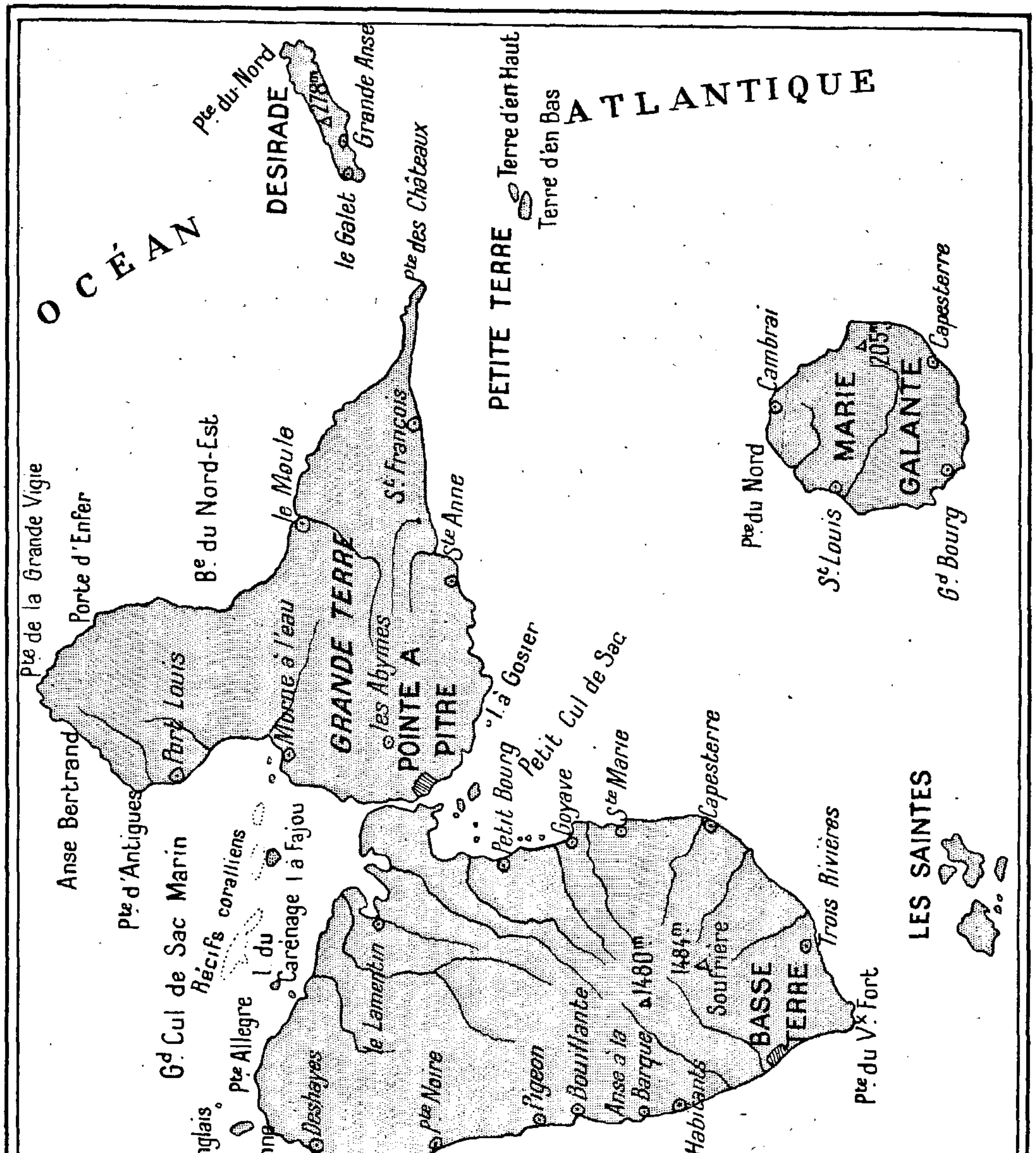
3° Les moyens d'augmenter la production et la consommation.

4° Les facteurs de ce progrès : main-d'œuvre, force motrice, voies de communications, moyens de transport, ports de pêche, etc...

5° L'extension de la production par le développement des industries annexes et l'utilisation des sous-produits de la mer.

Ce travail n'a pas la prétention d'être un catalogue scientifique ni d'être définitif, mais il est destiné à ouvrir la voie des recherches ultérieures quand l'Office sera en pleine possession de moyens d'exploration, tel qu'un navire spécial.

Au cours de notre mission de deux mois et demi, nous avons visité tous les villages de pêcheurs de la Martinique, la plupart de ceux de la Guadeloupe et tous ceux des dépendances de cette dernière, et nous avons fait de nombreuses études à



La Guadeloupe

la mer, tant à bord des pirogues et canots de pêcheurs, qu'à bord de navires à vapeur : remorqueur « *Gilbert* » et navire de charge « *Trois-Ilets* », de la Compagnie Générale Transatlantique, loués dans ce but, et de l'aviso « *Aldebaran* » à bord duquel nous avons pu embarquer par autorisation spéciale de M. le Ministre de la Marine.

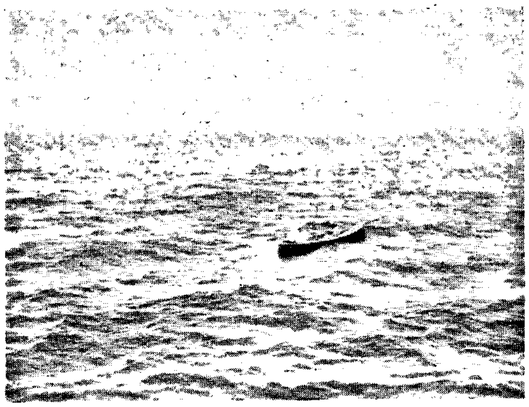


Fig. 1. — Sur le banc de pêche de Miquelon.

Notre premier soin en arrivant dans chacune des îles a été de prendre directement contact avec les pêcheurs.

Nos sorties à bord de leurs canots nous ont grandement aidé à gagner leur confiance.

Nous avons pu ainsi obtenir d'eux des renseignements précis sur leurs procédés de pêche, nous faire montrer leurs engins et connaître leur mentalité. A plusieurs nous avons remis des engins utilisés en Europe qu'ils nous ont promis d'essayer dans les eaux Antillaises.

Durant notre premier séjour à la Martinique, du 6 mai au 4 juin, nous avons visité les villages de pêcheurs de Fort-de-France, Schœlcher, Fond-Lahaye, Case-

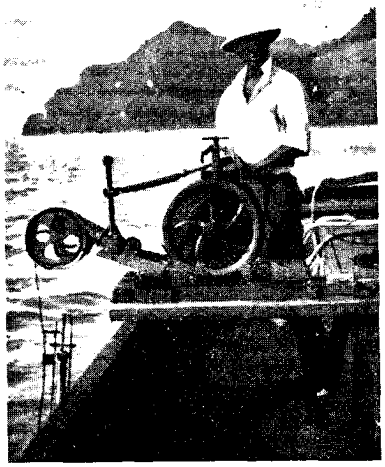


Fig. 2. — Machine à sonder et appareil de prises d'eau et de températures à bord du « *Gilbert* ».

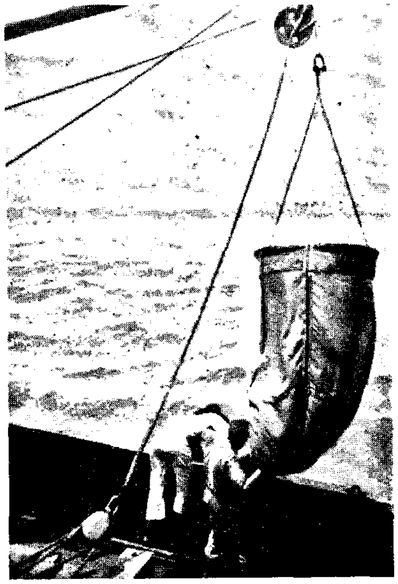
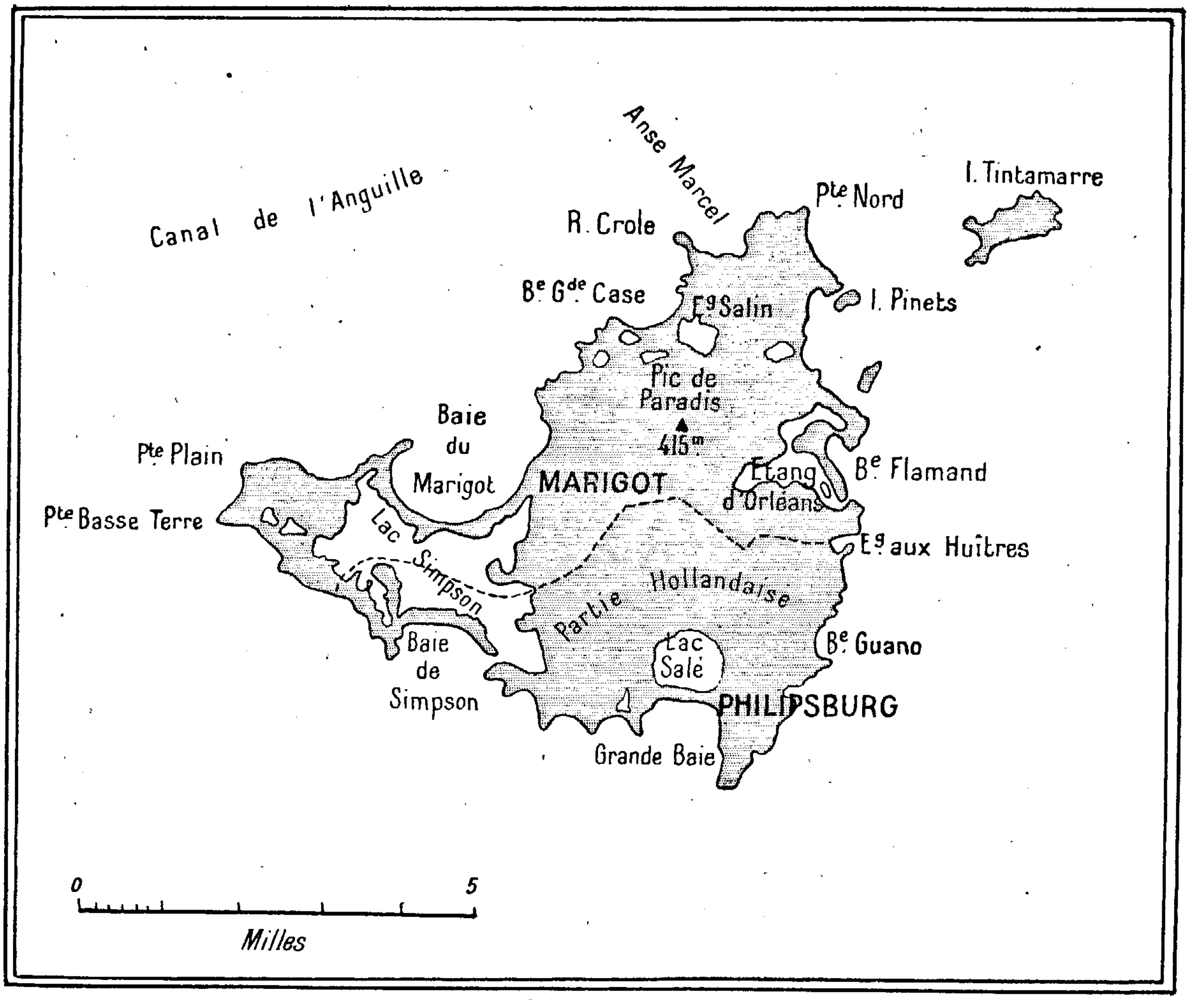
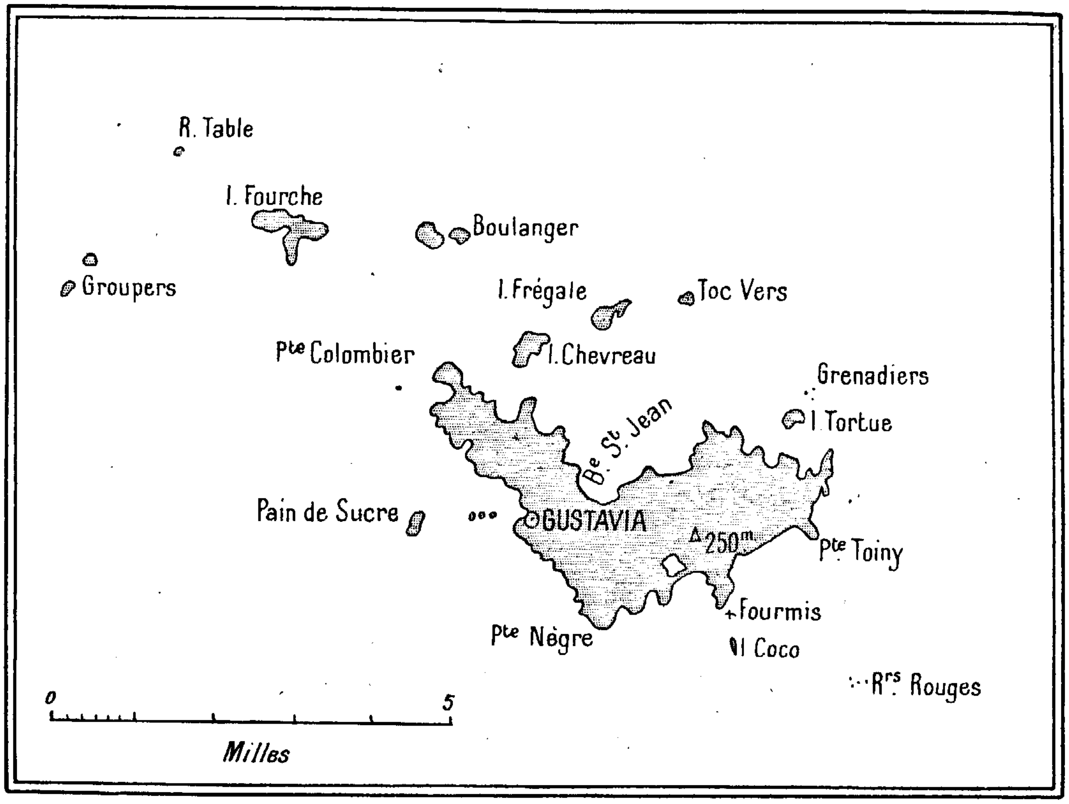


Fig. 3. — Le filet à plancton à bord des « *Trois-Ilets* ».

Pilote, Belle-Fontaine, Le Carbet, Saint-Pierre, Le Prêcheur, Grand'Rivière, Sainte-Luce, Le Marin, Sainte-Anne, Le Robert, Le François, Vauclin, La Trinité, Sainte-Marie, Le Lorrain et Le Marigot.



Saint-Martin



Saint-Barthélemy

En dehors de cinq sorties à bord de pirogues de pêche, nous avons fait des études à la mer à bord du remorqueur « *Gilbert* » les 14, 15, 17 et 23 mai.

Pendant notre séjour à Saint-Martin et Saint-Barthélemy, du 6 juin au 16 juin, nous avons visité les salines, tous les villages de pêcheurs, y compris ceux de la partie hollandaise de Saint-Martin, et nous avons fait cinq sorties en mer à bord de canots.

Arrivés le 17 juin à Fort-de-France, nous avons visité les villages des Trois-Ilets, Anses d'Arlet, Le Diamant, procédé à l'installation de nos appareils océanographiques à bord des « *Trois-Ilets* », et nous avons appareillé le 20 pour une croisière de dix jours.

Nous avons fait de courtes escales au Roseau (Dominique) et à Grand-Bourg de Marie-Galante.

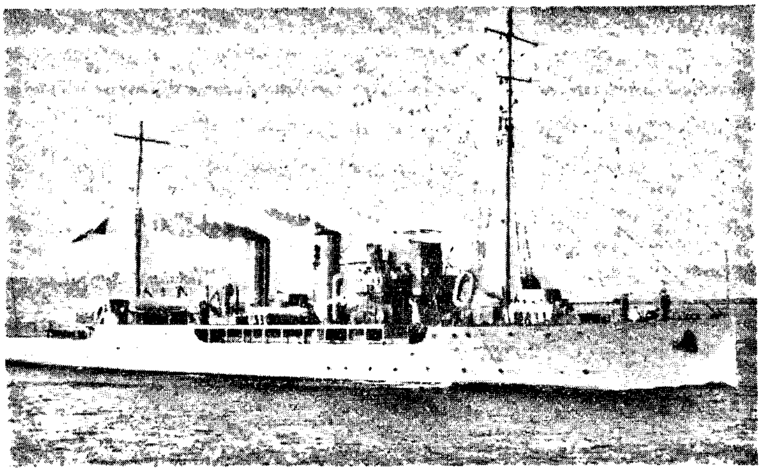


FIG. 4. — Aviso « *Aldebaran* ».

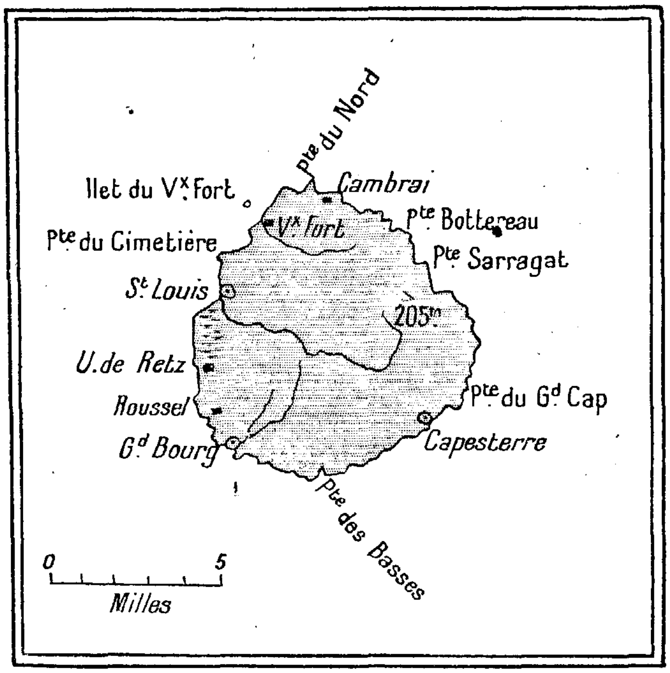
Nous avons embarqué à nouveau le 3 juillet, à bord de l'aviso « *Aldebaran* », dès sa sortie du bassin et nous avons fait de nouvelles observations à la mer les 3 et 4 juillet, entre la Martinique et la Guadeloupe .

Du 5 juillet au jour de notre départ, nous avons visité les villages de pêcheurs des Saintes et, à la Guadeloupe, Sainte-Marie, Capesterre, Trois-Rivières, Petit-Bourg, Sainte-Anne, Saint-François, Le Baillif, Les Habitants, Anse à la Barque. Durant cette période, nous avons fait quatre sorties à bord de canots de pêche.

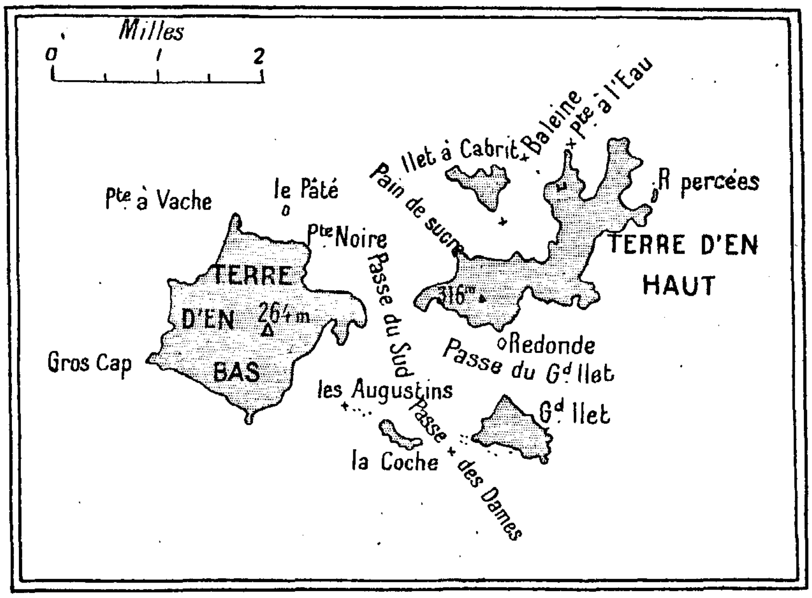
Nous avons en outre assisté, chaque fois que l'occasion s'est présentée, à des pêches littorales : pêche à la senne, pêche au feu, etc...

Embarcations et Engins

La pêche n'est pas organisée aux Antilles, elle est exercée par les habitants du littoral au moyen de petites embarcations et avec des engins assez primitifs que les pêcheurs construisent eux-mêmes.



Marie-Galante



Les Saintes

Le type d'embarcation que l'on rencontre le plus souvent est la *pirogue* ou « *gommier* ».

Elle est creusée dans un tronc d'arbre, ordinairement un gommier (*Dacryodes hexandra Gr*) d'où le nom donné à l'embarcation. « Le tronc est d'abord taillé dans la

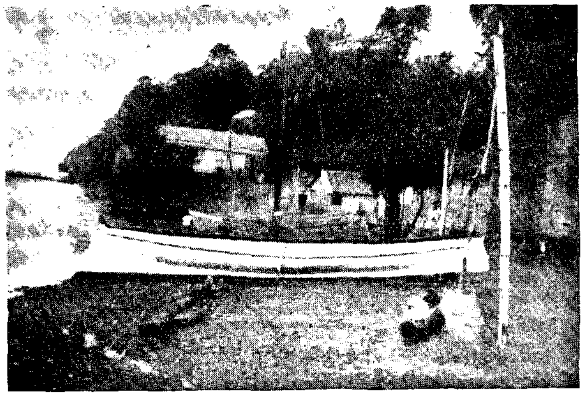


FIG. 5. — Pirogue martiniquaise (Fort-de-France).

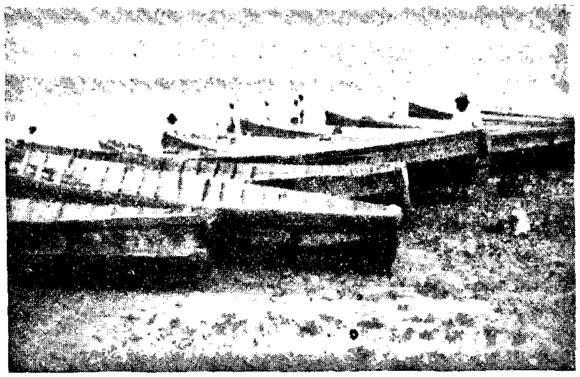


FIG. 6. — Gommier de la Dominique (Le Roseau).

forme d'un canot, effilé aux deux extrémités et ensuite vidé. La largeur de la cavité ne dépasse pas six pouces dans sa partie la plus large, mais elle est remplie de sable

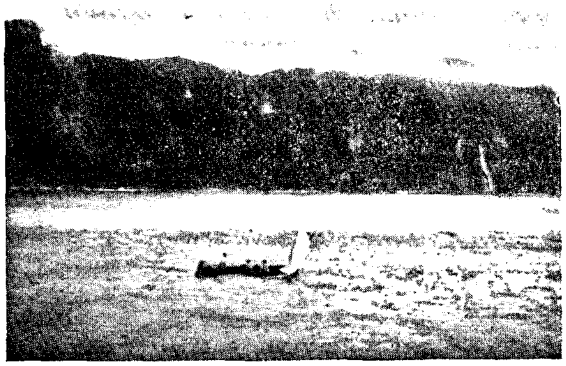


FIG. 7. — Pirogue martiniquaise sous voile (Macouba).

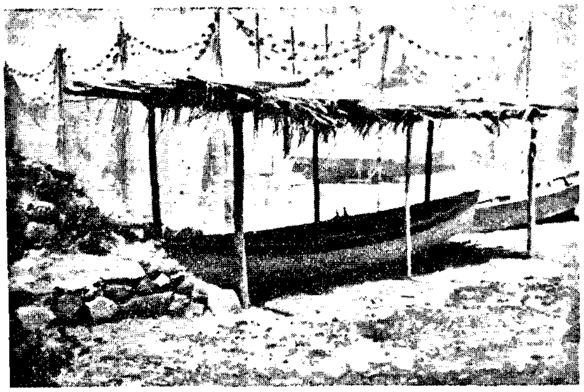


FIG. 8. — Pirogues et canots guadeloupéens (Basse-Terre).

mouillé qui, au bout de quelques semaines, élargit l'excavation grâce à son poids et donne une forme parfaite au canot, des plats-bords en planches sont ajoutés. »

Les œuvres-vives sont donc d'une seule pièce, ce qui donne à l'embarcation une grande résistance, les œuvres-mortes sont constituées par des plats-bords surajoutés.





Pirogues martiniquaises et leurs abris.

FIG. 9. — Le Carbet. FIG. 10. — Saint-Pierre.

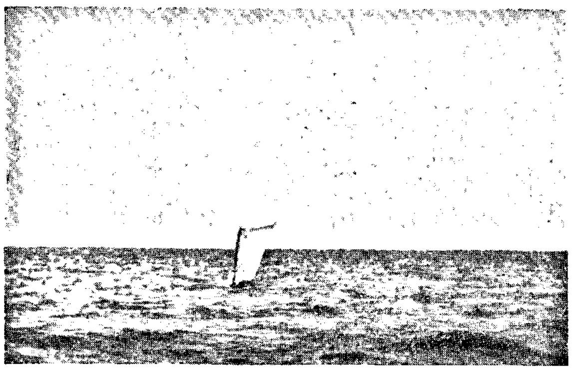


FIG. 11. — Pirogue martiniquaise sous voile. L'équilibre de l'embarcation est assuré par l'équipage.

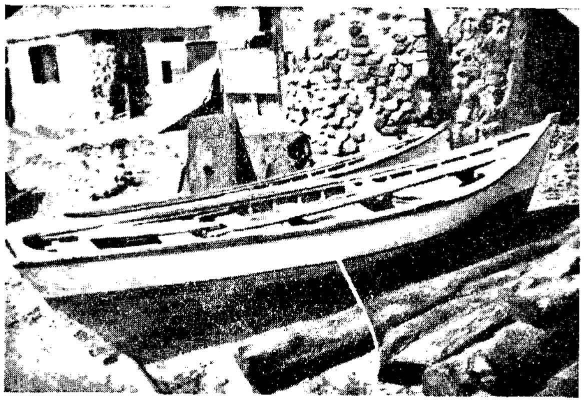


FIG. 12. — Canot guadeloupéen (Basse-Terre).

L'étrave, en arête vive, avance dans la partie inférieure; un tableau arrière, en V étroit, à angle très aigu, forme la poupe, cette disposition donne une grande rapidité à la pirogue qui est actionnée à l'aviron ou à la pagaie, et aussi à la voile.

Le mât, mobile, est placé tout à fait à l'avant du gommier et supporte une voile unique, carrée, maintenue ordinairement par une livarde en bambou.

Le lest est mobile et constitué par des gueuses métalliques ou de gros galets que l'on place au fond de l'embarcation lorsqu'elle est mise à l'eau.

Au retour de la pêche, les pêcheurs délestent leur embarcation qui est halée sur la plage à quelques mètres de la ligne du rivage et placée sous des abris de bambous et de feuillage ou simplement couvertes de palmes pour les protéger du soleil.

Les cordages sont le plus souvent en fibres végétales tressées (*Cocos mucifera* L) ou en lianes.

La pirogue ainsi construite et gréée, est peu coûteuse et présente de grandes qualités : légèreté, résistance, rapidité, insubmersibilité; mais aussi, de graves défauts : les « gommiers » utilisés pour la pêche sont très étroits, d'un tonnage rarement supérieur à un tonneau, ils sont d'une grande instabilité et chavirent très facilement. On s'attendrait à les voir munis d'un balancier comme certaines pirogués d'Océanie ou de Madagascar. Aux Antilles, c'est l'équipage, ordinairement composé de deux ou trois hommes, qui le remplace en se penchant plus ou moins en dehors du bateau pour rétablir l'équilibre compromis par le poids d'un casier qu'on relève, ou la gîte occasionnée par le vent. Les Antillais sont remarquablement adroits dans ce genre de sport, mais à la moindre inattention, la moindre fausse manœuvre, la pirogue chavire et précipite ses occupants à la mer. Il arrive parfois que la pirogue revient seule à la côte et on n'a jamais plus de nouvelles de l'équipage : noyé ou dévoré par les requins.

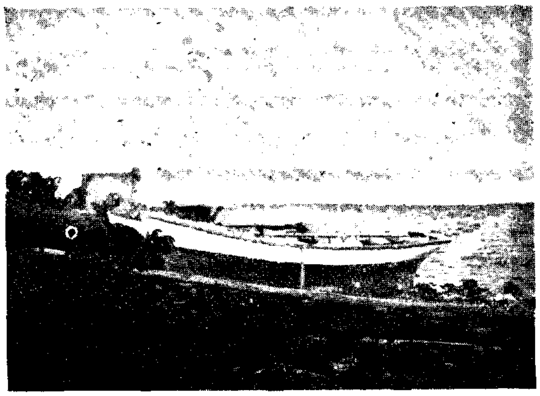


FIG. 13. — Canot de Marie-Galante (Grand-Bourg).

Les « gommiers » sont utilisés à la Martinique, à la Dominique et à la Guadeloupe, principalement sur la côte sous le vent, par les pêcheurs noirs.

A Saint-Martin, à Saint-Barthélemy et aux Saintes où les pêcheurs sont surtout des descendants d'Européens : Anglais, Normands et Bretons, les embarcations sont moins primitives : ce sont des *canots* non pontés assez semblables à ceux que nous voyons dans nos ports de pêche français, mais beaucoup plus légers. Ils sont aussi utilisés sur la côte Est de la Guadeloupe.

Ils sont ordinairement construits aux Saintes par les habitants de Terre-de-Haut qui sont de fins charpentiers de navires.

Les membrures sont en « poirier du pays » (*Tecoma pentaphylla* D. C.), les

bordés en « acajou à planches » (*Cedrela odorata* L.) ou en « planches bois du Nord ». Le mât est en « bois d'Homme » (?) et le gui en bambou.

Ils sont manœuvrés à l'aviron ou à la voile. Leur voilure diffère de celle des pirogues : le mât mobile est placé un peu plus en arrière et supporte un foc et une grande voile triangulaire. Les haubans sont en cordage ou en filin, les drisses et les écoutes en corde ou en fibres tressées.

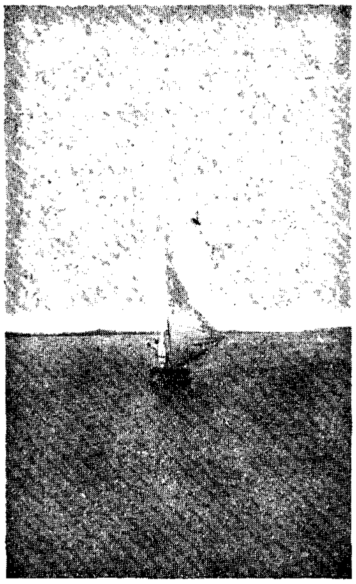


FIG. 14. — Canot sous voile à Saint-Martin.

Le lest, mobile, est le même que pour les gommiers; l'équipage comprend deux ou trois hommes, qui, par bonne brise, en route, jouent aussi le rôle de balanciers.

Ces bateaux, plus coûteux que les pirogues, sont très légers et rapides et tiennent bien la mer : ils peuvent s'éloigner davantage des côtes et affronter la mer assez forte parfois des canaux de la Dominique et de la Guadeloupe.

Il faut ajouter à ces deux types d'embarcations le « *pripri* », dont l'usage est interdit parce qu'il est ordinairement pratiqué par des pêcheurs non inscrits. Il en existe cependant encore à Marie-Galante et il est d'une utilisation plus fréquente dans la colonie anglaise de la Dominique.

C'est une sorte de radeau fait de cinq ou six troncs d'arbre non équarris placés côte à côte et maintenus à leur extrémités par des tiges métalliques. Ils sont actionnés à la pagaie; leurs dimensions sont très variables. L'équipage, ordinairement nu, pratique la pêche à la plongée et la pêche aux nasses.

En résumé, les embarcations utilisées pour la pêche aux Antilles sont de très faible tonnage, de 0,3 à 3 tonneaux, et ne peuvent porter qu'un équipage des plus réduit. Elles sont notoirement insuffisantes pour exercer la pêche dans des conditions rationnelles.

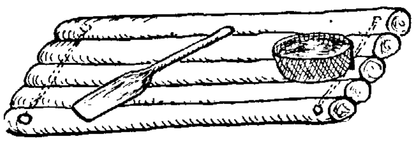


FIG. 15. — « Pripri » avec le panier et la pagaie.

Les engins sont fabriqués par les pêcheurs : ils sont d'une grande simplicité; certains, très primitifs, rappellent ceux des indigènes de la côte occidentale d'Afrique. Ce sont: le *crochet*, la *piquette*, la *foëne*, le *coutelas*, les *lignes de traîne* et les *lignes dormantes*, les *nasses*, le *calu*, les *filets* (sennes ordinaires, filets droits, folles, éperviers).

Les pêcheurs antillais emploient aussi les explosifs et les plantes enivrantes et ils pratiquent la pêche à la plongée.

Nous décrirons les engins de pêche en même temps que les procédés, souvent fort ingénieux, des pêcheurs antillais.

La pêche à la plongée

Les Martiniquais et les Guadeloupéens sont d'excellents nageurs et plongeurs, aussi pratiquent-ils couramment cette pêche.


FIG. 16. — Un plongeur réputé pour la pêche aux lambis (Marie-Galante)

Ils capturent ainsi les langoustes, les lambis (*Strombe*), les casques, les burgauds et quelquefois même les tortues.

La pêche à pied

Elle s'exerce sur toute la côte, de jour ou de nuit, dans ce cas à l'aide de flambeaux.

La pêche de la Pieuvre

Elle est encore appelée pêche au crochet ou à l'hameçon.

Le pêcheur manœuvre sa pirogue à la perche sur de petits fonds rocheux de 1 mètre à 1 m. 50 et l'immobilise de temps en temps en dressant verticalement la perche sur le fond et en l'appuyant contre le plat-bord. Quand il aperçoit un « chatou » (pieuvre), il le saisit à l'aide d'une sorte de gaffe, crochet en fer fixé à l'extrémité d'un long manche, le sort de l'eau et le projette au fond de l'embarcation.

Lorsque les pieuvres ne se montrent pas et sont réfugiées dans les anfractuosités de rochers, il utilise le même engin, mais il a attaché un crabe de terre au-dessus du crochet, de telle manière que le crabe puisse mouvoir ses pattes et ses yeux pédonculés sans cependant pouvoir s'échapper.

Le pêcheur déplace lentement le crabe devant les anfractuosités de rochers. Lorsqu'une pieuvre aperçoit le crabe dont elle est très friande elle sort de son abri et avance vers sa proie. Au moment où elle va la saisir, d'un tour de main le pêcheur retourne la perche et accroche la pieuvre qu'il ramène vivement à bord.

La pêche de la Langouste

Le « homard » est pêché de jour à la plongée ou au « chatou », de nuit à la main, au coutelas ou à la foëne.

La pêche à la plongée est facilitée par l'extrême transparence des eaux. Elle est pratiquée par les pêcheurs antillais lorsque les langoustes se déplacent. Lorsqu'elles se blottissent profondément dans les cavités de rochers, ne laissant paraître que leurs pattes ou leurs antennes, elles sont pêchées au « chatou ».

La pieuvre est le plus grand ennemi de la langouste, et, les pêcheurs qui ne l'ignorent pas, ont remarqué que les langoustes fuyaient épouvantées à l'approche de ces mollusques. Ils ont utilisé cette frayeur causée par la vue d'une pieuvre, pour faire sortir les langoustes de leur trou.

Ils attachent solidement une pieuvre à l'extrémité d'une longue perche et la déplacent lentement devant le creux des roches où se cachent les langoustes. A la vue de son ennemie, la langouste épouvantée abandonne son refuge pour fuir. A ce moment, elle est adroitement capturée à la foëne.

Pour la pêche à la plongée et la pêche au « chatou », les pêcheurs emploient souvent la lunette d'eau qui facilite leur recherche.

La nuit, on pêche la langouste au flambeau : le pêcheur portant une torche se promène lentement sur les plages rocheuses, dans l'eau jusqu'à mi-cuisses, et capture, à la main ou à la foëne, les langoustes attirées par la lumière. A Marie-Galante, on les abat au « coutelas », sabre d'abattage des coupeurs de cannes.

Dans certaines îles, on allume un grand feu sur la plage et les langoustes quittent leurs abris pour s'en approcher.

Enfin, on capture un grand nombre de ces crustacés dans les nasses, en même temps que les poissons de fond.

Sauf dans les cas de pêche à la main ou à la nasse, les langoustes sont blessées : elles ne peuvent servir que d'appâts pour d'autres pêches ou doivent être consommées immédiatement.

La pêche aux Crabes

Les habitants des Antilles sont très friands d'une espèce de crabe qui vit ordinairement à terre, et qui est connu sous le nom de « crabe de terre ».

Ces crabes se cachent le jour dans des galeries qu'ils creusent dans le sol, parfois à une grande distance du rivage. Ils sortent de leur repaire la nuit pour chercher leur nourriture : c'est à ce moment qu'on les capture.

La pêche la plus fructueuse se fait au flambeau : l'un des chasseurs est muni d'une torche, l'autre d'une longue perche. Dès qu'un crabe est surpris par la lumière, il cherche à se réfugier dans le trou le plus proche. L'habileté du deuxième chasseur consiste à interdire l'entrée de ce trou au fuyard en y introduisant l'extrémité de sa perche, les trous sont nombreux et les crabes très rapides. Il s'empare ensuite du crabe en évitant ses redoutables pinces.

Nous avons ainsi capturé à Saint-Martin trois douzaines de crabes en moins d'une heure dans la partie ouest du village de Marigot.

A Fort-de-France, ces crabes font l'objet d'une vente importante; on les apporte vivants, par pleins sacs, sur le marché.



FIG. 17. — Pièges à crabes de terre aux Saintes (Terre de Haut).

A Marie-Galante et aux Saintes, les habitants emploient des pièges qu'ils tendent le soir et relèvent le lendemain matin. Ces pièges, semblables à des pièges à rats, sont appâtés avec des fruits ou des morceaux de viande ou de poisson.

La pêche des Oursins (Chardons ou Chadrons)

La pêche à l'oursin blanc se fait ordinairement à la main, celle de l'oursin noir, muni de longs piquants très aigus, au moyen de la « piquette », espèce de foëne très primitive à trois pointes longues de 30 centimètres et disposées en triangle autour d'une perche (Martinique) ou à deux pointes seulement (Marie-Galante, les Saintes).

La pêche de l'Orphie

Cette pêche est aussi appelée « pêche à la bouée ». L'engin se compose d'un petit flotteur cylindrique en bois flot (*Ochroma lagopus*) d'environ 20 centimètres de longueur et 5 centimètres de diamètre, au milieu duquel est fixée une corde de chanvre de 50 centimètres de longueur environ, à laquelle fait suite une corde en coton beaucoup plus courte qui porte un hameçon à ardillon. L'appât est un petit morceau de langouste ou de poisson.

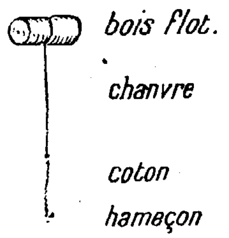


FIG. 18
Bouée à orphie.

Le pêcheur éparpille les bouées ainsi gréées à quelques mètres les unes des autres sur le lieu de pêche qu'il a choisi et il attend à proximité que les orphies mordent. Il s'en rend compte lorsque les bouées s'enfoncent brusquement puis remontent à la surface ou se déplacent d'une manière désordonnée; il les saisit alors à l'aide d'une gaffe.

Cette pêche est d'un usage très répandu à la Martinique et à Marie-Galante; aux Saintes, la pêche de l'orphie à la bouée tend à disparaître, elle est remplacée par la pêche au filet.

La pêche aux poissons volants

Elle est pratiquée de diverses façons : à la palme, au calut, à la ligne.

Pêche à la palme

Une grande palme est jetée sur l'eau et maintenue par ses deux extrémités parallèlement à la pirogue qui dérive lentement. Les poissons volants qui fixent leurs œufs sous les algues flottantes, viennent à l'ombre de la palme pour pondre; ils sont alors capturés le long du bord, à l'aide d'une petite ligne en fil blanc terminée par un petit hameçon.

Pêche au calut

Lorsque le pêcheur a réussi à capturer un poisson volant, il se sert souvent du « calut » pour continuer sa pêche.



FIG. 19. — Différents modèles de calut.
A. - Martinique.
B. - Dominique.

Le « calut » ou « cali » est une sorte de panier sans anse, hémisphérique, d'environ 50 à 60 centimètres de diamètre.

Le pêcheur, tenant un « volant » de la main gauche, l'agite dans l'eau, ce qui a pour effet d'attirer d'autres poissons volants. De la main droite, il manie le calut à la manière d'une écope, avec cette différence qu'il le plonge dans la mer et le vide dans le bateau; chaque fois, une dizaine de volants sont rejetés dans l'embarcation.

Les pêches au calut sont souvent fort abondantes.

Pêche à la ligne

La pêche à la palme et la pêche au calut se font surtout au moment de la reproduction. Le reste du temps on pratique la pêche à la ligne de traîne : cette ligne est tout à fait semblable à celle qui est employée avec la palme, mais elle est beaucoup plus longue : 24 ou 25 mètres. L'hameçon est amorcé avec un petit morceau de poisson.

Les pêches à la ligne

Les thons, les daurades, les tazars, les vivanos, les colas, etc., sont pêchés à la ligne de traîne ou à la ligne dormante.

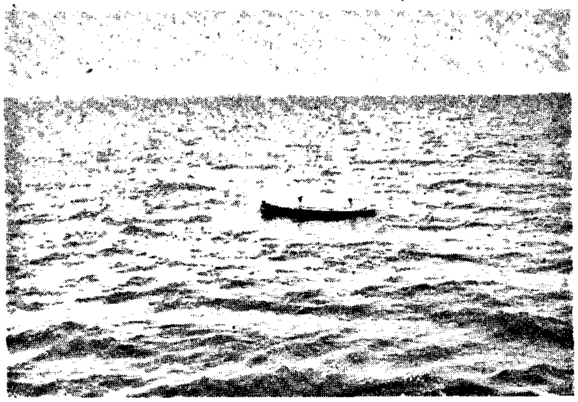


FIG. 20. — Pêche à la ligne en pirogue.

Nous réserverons la description de ces engins, qui demanderait un trop long développement dans ce rapport préliminaire, d'autant plus qu'elle ne présente rien de bien spécial aux Antilles.

La pêche à la nasse

Cette pêche est la plus répandue aux Antilles, c'est celle qui est la mieux adaptée à la majorité des fonds exploités actuellement, et aussi au tempérament des habitants de ce pays.

Les nasses, de forme et de dimensions fort différentes, sont construites par les pêcheurs : elles sont en bois (bois patate ou bambou) ou en grillage métallique qui a l'avantage d'être plus solide et moins lourd. Elles ont une ou deux entrées.

La nasse, lestée à sa partie inférieure par de grosses pierres, est mouillée par de petits fonds, bien souvent sans appât. Quand on la boëtte, c'est ordinairement avec de la langouste, des oursins écrasés, du poisson ou des fruits (oranges sûres coupées par le milieu, corrosol, mangots) ou des fragments de vaisselle blanche.

Par petits fonds, jusqu'à 6 ou 8 mètres, les nasses sont mouillées sans bouées, pour passer inaperçues, car la confiance règne peu entre pêcheurs. Leurs propriétaires les retrouvent grâce à des alignements connus d'eux seuls et les relèvent à l'aide d'une gaffe, le « crochet », ou d'un grapin :

Par plus grands fonds, les casiers sont munis chacun d'une bouée (entre-nœud de bambou, calebasse, morceaux de liège ou de bois flot) et d'un orin (liane ou cordage en fibres végétales imputrescibles).



Fig. 21. — Modèles de nasses. Trinité (Martinique).

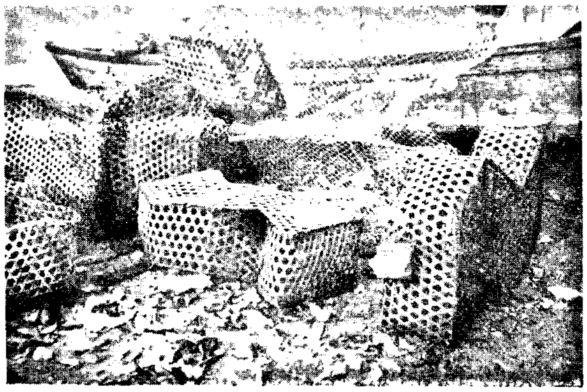


Fig. 22. — Nasses martiniquaises.

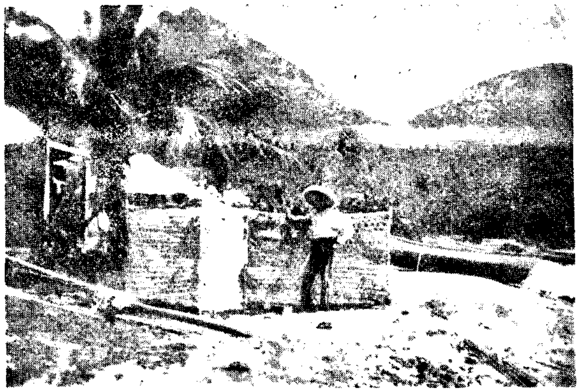


Fig. 23. — Grande nasse de Saintes.

Les pêcheurs Antillais capturent ainsi, sans grande fatigue, une grande variété de poissons, des crabes, des araignées, des langoustes, et plus rarement, des scyllares (*ravé la mé*).

Les pêches au filet

Les plus importantes et les plus productives sont les pêches à la *senne* qui sont faites sur certains points du littoral où la manœuvre de cet engin est possible sans trop d'avaries.

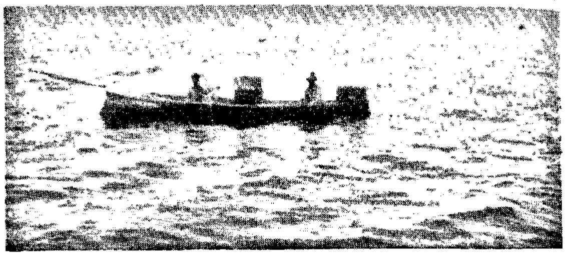


FIG. 24. — Pêche à la nasse en pirogue.



FIG. 25. — Nasse métallique.

Viennent ensuite les pêches au *filet droit*, dont les dimensions varient suivant les régions et le maillage suivant la taille du poisson (coulirous, balaous, cailleux, etc.).

Les *folles* sont des filets à grandes mailles pour la pêche des tortues et des lambis.

L'*épervier* simple ou l'épervier à poche est employé à pied ou en bateau pour la capture des petits poissons et plus particulièrement pour les pisquettes ou pisciettes (*Stolephorus*) qui servent de boëtte ou d'appât pour la pêche à la ligne.

La pêche des « Titiris » ou « Tritris »

Les tritris sont les alevins de poissons qui pullulent à l'embouchure des rivières à certaines époques de l'année, comme les civelles sur nos côtes européennes.

L'engin de pêche est un simple drap de toile ou de coton que l'on place au fond de la rivière en l'y maintenant avec des cailloux. On le camoufle en le saupoudrant de sable ou de gravier. On le relève précipitamment par les angles lorsqu'il est couvert de tritris et on capture ainsi chaque fois des milliers d'alevins.

Nous terminerons cet examen rapide par les pêches prohibées, mais qui n'en sont pas moins pratiquées couramment aux Antilles :

La pêche à l'explosif et la pêche au poison.

Les pêcheurs antillais fabriquent, non sans danger pour eux-mêmes, leurs explosifs dont ils remplissent des bouteilles ou des boîtes de conserve. Il les emploient

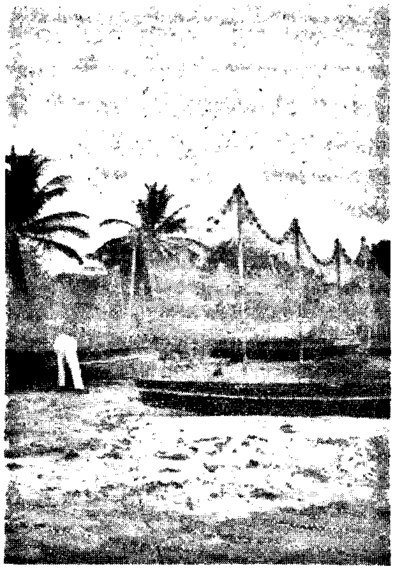


FIG. 26. — Sennes au séchage à la Martinique.



FIG. 27. — Filets au séchage à Marigot (Saint-Martin).

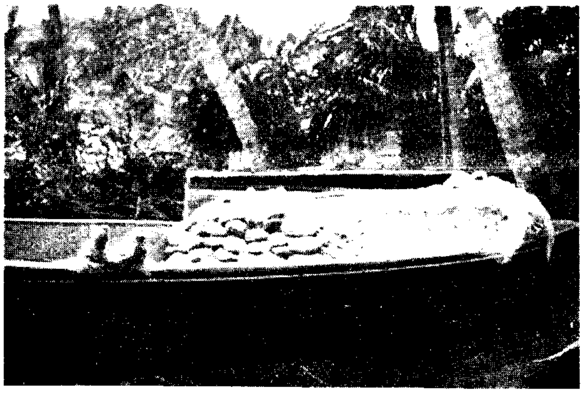


FIG. 28. — Grande senne au Carbet.

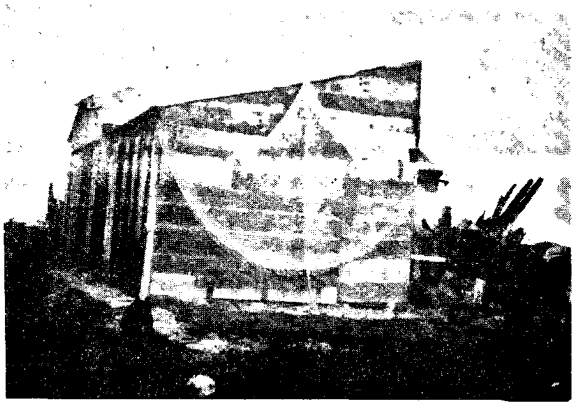


FIG. 29. — Epervier à Marie-Galante.

dans les criques isolées et font ainsi une hécatombe regrettable d'immatures sans aucun profit.

Ils connaissent aussi parfaitement les plantes vénéneuses qui abondent dans leurs forêts ou sur leurs côtes et qu'ils utilisent pour « enivrer » le poisson.

Parmi les plus fréquemment employés nous citerons :

La mort aux poissons : *Tephrosa cinerea.*
Le bois à enivrer : *Phyllanthus conami.*
Le mancenillier : *Hippoma mancenilla* L.

Ils emploient ce procédé de pêche sur la côte et surtout dans les rivières.

Ces coutumes sont désastreuses à cause de la destruction générale des jeunes et des alevins qu'elles occasionnent.

En général, les procédés de pêche sont donc assez primitifs et ne peuvent être que d'un rendement bien inférieur à celui que pourrait laisser espérer la richesse de la faune antillaise.

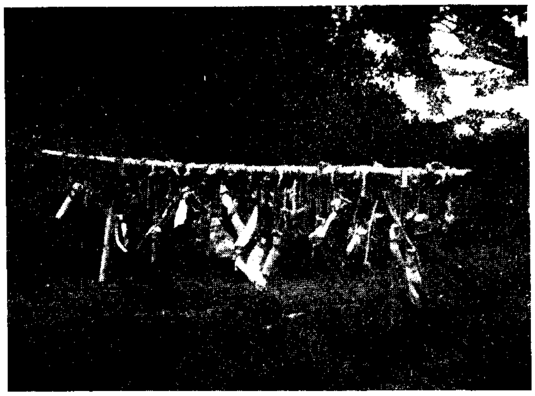


FIG. 30. — Bouées en bois flot et cordages en fibres végétales tressées (Saint-Martin).

La plupart des engins sont construits par les pêcheurs qui trouvent sur place la majeure partie du matériel nécessaire, à l'exception des hameçons, du fil de lignes et des cordages (encore remplacent-ils bien souvent ceux-ci par des lianes ou des tresses en fibres végétales).

Nous verrons, dans un chapitre suivant, le meilleur usage qui pourrait être fait de quelques-uns de ces engins et les modifications qui pourraient être apporteés à certains d'entre eux pour augmenter la production et par suite mieux assurer, sans révolution profonde, le ravitaillement en produits de la mer d'une population qui est essentiellement ichthyophage.

Consommation actuelle des produits de la mer

Le poisson sous toutes ses formes est un mets très apprécié des Créoles et des Noirs.

Les produits de la mer paraissent journellement sur la table. La cuisine créole abonde, pour les accommoder, en recettes savantes auxquelles le palais européen s'habitue facilement, malgré l'excès de condiment qui est leur point commun. Ce sont, parmi les plus réputées :

La soupe de tortue.
Le blaff de coulirous, maquereaux et balaous.
Les titiris à l'étouffée.
Le matoutou crabe au riz.

Le mignon choux aux tourlourous.
Les omelettes de chadrons (oursins).

La morue salée entre pour une grande part dans l'alimentation du peuple. On la consomme ordinairement frite, mais ce n'est pas la seule façon de l'accommoder. Lafcadio HEARN ne cite pas moins de six manières de préparer « l'amori » (la morue) :

L'amari féroce.
Le macadam.
L'amori au lait.
L'amori au gratin.
Le coubouyou l'amori.
La bachamelle.

Et notre cuisinier noir des Trois-Ilets se distinguait dans une « Binbouar mori » qui n'avait de la Brandade française que le nom.

Mais, pour aussi recherchées et savamment compliquées qu'elles soient, malgré l'abondance de piment et de poivre qui accompagnent ces préparations, elles ne sont jamais bonnes, car les Antilles ne reçoivent qu'une morue de qualité inférieure, communément appelée « morue pour nègres ».

Les Noirs cependant en sont très friands; on en importe 2.000 tonnes par an, en moyenne, rien qu'à la Martinique :

En 1925 : 1.579.390 kilogrammes d'une valeur de 5.551.945 francs.

En 1926 : 2.225.039 kilogrammes d'une valeur de 8.859.938 francs.

L'importation des poissons conservés (autres que la morue salée) : harengs salés ou fumés, sardines à l'huile et autres poissons en conserve, s'est élevée :

En 1925 à 37.418 kilogrammes d'une valeur de 177.342 francs.

En 1926 à 44.000 kilogrammes d'une valeur de 317.218 francs.

Dans tous les hôtels, quels que soient leurs nombreux défauts par ailleurs, on sert du poisson et des crustacés à tous les repas. Le poisson paraît régulièrement sur toutes les tables créoles et c'est, avec les fruits, la base de l'alimentation des noirs qui viennent travailler à la ville et ne rentrent que le soir à leur case parfois éloignée de plus de dix kilomètres.

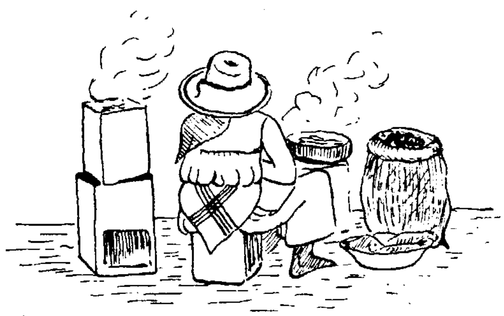


FIG. 31. — Une friterie en plein air à la Guadeloupe.

Vers midi, et le soir, leur journée finie, ils achètent à la boutique ou à la « machanne lapacotte » pour vingt ou trente sous de poisson frit qui leur est servi avec un morceau de pain sous la forme d'un sandwich. Ils complètent leur repas, chemin faisant, de quelques mangues adroitement descendues à coups de pierre. A Fort-de-France, toute la journée jusqu'à 9 heures du soir, il y a ainsi aux abords du marché au poisson des friteries ambulantes; et, sur la Savane et à tous les carrefours, des marchandes avec un petit étalage de poisson frit. Elles ont acheté le matin un lot de poisson, l'ont fait frire et ne plient boutique que lorsque toute la marchandise est écoulée.

Les procédés de conservation à bord et à terre sont inexistants, bien que la glace soit d'un usage courant aux Antilles pour la préparation des boissons rafraîchissantes.

A bord, le pêcheur étend parfois une palme au-dessus du poisson qu'il a capturé pour le protéger des ardeurs du soleil, mais le plus souvent il se contente de l'arroser d'eau de mer qu'il prend le long du bord. Cette eau était à 27° et 28° C. en mai-juillet 1930.

Le poisson n'est jamais vidé à bord, aussi arrive-t-il à se corrompre assez facilement, si le retour du pêcheur est retardé ou s'il ne se vend pas le jour même.

La proximité des lieux de pêche lui permet d'arriver le plus souvent dans un parfait état de conservation. Il n'est pas rare d'en voir de vivants sous leur livrée aux brillantes couleurs, sur les tables du marché de Fort-de-France; une grande partie du poisson a été capturé à la senne ou tout près de la côte, dans des nasses; les gros poissons : thons, dorades, tazars, ont été pris à la ligne dans la matinée à faible distance des côtes et sont vendus au plus tard dans les premières heures de l'après-midi.

Une coutume locale veut que les gros poissons : thons, tazars, soient savonnés puis frottés de citron avant d'être consommés pour enlever le goût qu'ils pourraient avoir. Lorsque la deuxième partie de l'opération n'est pas faite soigneusement, la chair a un goût de savon fort désagréable. Cette pratique serait bien inutile si les poissons étaient vidés aussitôt. Les thons que nous avons pêchés au cours de nos sorties et vidés nous-mêmes n'ont été consommés que le lendemain et étaient parfaitement conservés.

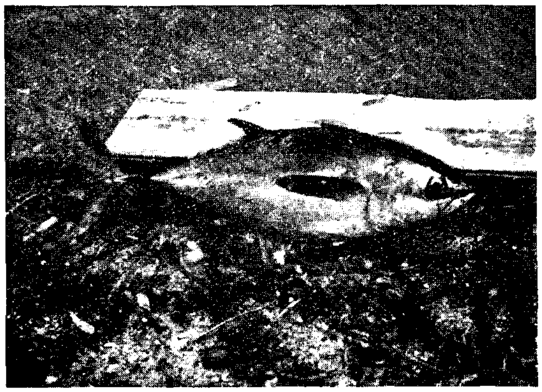


FIG. 32. — Thon.

La consommation du poisson frais est limitée aux villes du littoral et aux villages de pêcheurs.

Malgré la faible distance qui sépare du littoral les villages de l'intérieur, le grand nombre des camionnettes qui circulent dans les îles et assurent le transport des voyageurs et des bagages, le poisson frais n'y pénètre pas. Les villages situés sur la côte au vent des îles en sont eux-mêmes bien souvent privés, la mer ne permettant pas à leurs frêles embarcations de sortir; ils sont ravitaillés, lorsque le temps le permet, par les pêcheurs des villages voisins, le petit nombre de leurs embarcations ne pouvant satisfaire les demandes de la consommation locale.

Par défaut d'organisation de la pêche et des transports, et l'emploi d'engins et de procédés mal adaptés à la richesse des eaux environnantes, une grande partie de la population manque de poisson frais et est obligée d'importer du poisson salé et en conserves.

Dans les petites îles comme Saint-Barthélemy, Saint-Martin, les Saintes et Marie-Galante, où les embarcations sont plus modernes et de plus fort tonnage, et les

pêcheurs — il faut bien le dire aussi — plus actifs qu'à la Martinique et à la Guadeloupe, la production dépasse souvent, et de beaucoup, la faculté d'absorption locale.

Les îles peu éloignées des grandes terres y transportent leur excédent; c'est ainsi que les Saintes approvisionnent la halle aux poissons de Pointe-à-Pitre, le marché de Basse-Terre et Trois-Rivières.

Dans les îles trop éloignées, Saint-Martin, Saint-Barthélemy, distantes d'environ 120 milles de la Guadeloupe, toutes les cases sèchent et salent du poisson, dans des conditions souvent défectueuses, et l'expédient sous cette forme, par goëlettes ou par canots, dans la Grande Ile. Ces salaisons ont été expédiées en abondance surtout pendant la guerre.

Aux Antilles, le poisson est vendu sur la plage, au marché ou exceptionnellement dans un local spécialisé.

A Fort-de-France, une « Halle aux poissons » a été construite récemment à proximité du grand marché, sur la rive gauche du canal Levassor. On appelle ainsi le cours inférieur de la rivière Madame dans sa traversée de la ville. L'emplacement est convenablement choisi; non loin de la mer, il permet aux embarcations de venir



FIG. 33. — L'arrivée d'un pêcheur à Marigot (Saint-Martin).

en eau calme débarquer leur pêche à l'endroit même où elle sera vendue. Il est regrettable cependant que certains pêcheurs aient l'habitude, avant de l'étendre sur les tables de la Halle, de « rafraîchir » leurs poissons dans le canal dont les eaux vaseuses et noirâtres n'ont rien de la fraîcheur et de la limpidité de celles de la rivière Madame avant son arrivée à Fort-de-France.

A Pointe-à-Pitre, il n'y a pas à proprement parler de Halle à poissons. En attendant la construction de celle qui est en projet, la marée est vendue dans un minuscule baraquement en planches, assez bien aménagé, mais insuffisant en raison de l'affluence de la clientèle. Cette installation provisoire est située sur le port, au fond de la rade de Pointe-à-Pitre.

Une installation spéciale, de même style, mais un peu plus spacieuse, existe aussi à la Trinité (Martinique); les paniers de marée sont déposés sur le sol, et les gros poissons y sont détaillés sur des planchettes.

Dans les autres villes ou villages un peu importants, la vente de la marée se fait au Marché. A Saint-Pierre, au Carbet (Martinique), plusieurs tables lui sont réservées. A Basse-Terre, les marchandes étalent leur poisson sur la place du Marché, à l'ombre des manguiers et attendent les clients, le débarquement du poisson se fait au prix de mille difficultés, et à tour de rôle, parmi des rochers situés au bas du marché qui domine la côte.

Le plus souvent le poisson est vendu sur la plage où se rendent les acheteurs à l'appel de la conque des pêcheurs qui annoncent ainsi leur arrivée.



FIG. 34. — La vente du poisson sur la plage (Saint-Martin).

La vente de la marée se fait au poids, aux halles et au marché, et par lots sur les plages.

Le tableau suivant donne un aperçu des prix actuels dans différentes îles des Antilles :

	MARTINIQUE	GUADELOUPE	SAINTES	SAINT-MARTIN
	La livre	La livre	La livre	La livre
Poissons divers............	3 f. 50 à 5 f. 50	3 fr. à 4 fr.	3 fr. à 4 fr.	1 fr. à 2 fr.
Thons, tasards, daurades....	5 fr. à 6 fr.	4 fr. à 5 fr.	4 fr. à 5 fr.	2 fr. à 4 fr.
	Pièce	Pièce	Pièce	Pièce
Langoustes	8 fr. à 15 fr.	4 fr. à 8 fr.	3 fr. à 5 fr.	0 fr. 50 à 1 fr.

Ce tableau montre la diversité des prix suivant la région. Dans les petites îles, les produits de la mer sont d'un prix peu élevé qui augmente à la Guadeloupe et atteint le maximum à la Martinique (Fort-de-France).

Ils varient aussi beaucoup dans le temps, le poisson valait 0 fr. 25 la livre à Fort-de-France en 1911. A notre arrivée, au mois de mai 1930, il coûtait de 4 fr. 50 à 5 francs et, au mois de juillet, 6 francs la livre.

Dans certains cas, ces prix deviennent réellement exagérés; aux Saintes, par exemple, lorsqu'un navire de guerre mouille dans leurs eaux. Les Saintois ont particulièrement compris les lois de l'offre et de la demande. Lorsqu'un navire de guerre est annoncé, toute la population se prépare à le recevoir et à profiter des besoins du

ravitaillement de l'équipage. Plusieurs mois à l'avance il devient très difficile à la population de l'île de s'approvisionner en volaille et en viande de boucherie; quelques semaines avant l'arrivée du croiseur ou de l'aviso, les pêcheurs conservent précieusement dans des nasses toutes les langoustes qu'ils capturent pour les revendre... au prix fort.

Les prix sont à ce point exagérés que, dernièrement, le Commandant d'un croiseur à dû menacer les Saintais d'appareiller sur l'heure s'ils ne réduisaient notablement leurs tarifs.

Dans d'autres cas, au contraire, les apports étant de beaucoup supérieurs aux facultés d'absorption dans les conditions actuelles, et le transport de la marée n'étant pas organisé, on peut noter un grand avilissement des prix.

Au Diamant, par exemple, le coulirou vaut ordinairement de 4 à 5 francs la livre, mais en pleine saison de pêche il est vendu 0 fr. 50 et même 0 fr. 25 et, malgré ces bas prix, on est parfois obligé d'en jeter. Le prix de la sardine tombe de 4 fr. 50 à 5 francs la livre à 1 franc.

Enfin, dans certains cas, heureusement assez rares, la présence d'un intermédiaire augmente considérablement les prix. La langouste serait achetée aux pêcheurs du Diamant à raison de 45 francs la douzaine tout-venant (parmi ce tout-venant il peut y avoir des pièces de 5 kilogrammes) et elle est revendue 10 à 15 francs pièce sur le marché de Fort-de-France.

Production

Dans ce rapport préliminaire nous ne donnerons pas une liste détaillée des poissons et animaux marins comestibles des Antilles. Nous renverrons le lecteur à l'excellente liste des poissons que l'on rencontre sur le marché de Fort-de-France établie par M. Conseil.

Dans un travail ultérieur nous reprendrons cette liste, en y ajoutant les espèces que nous avons trouvées nous-mêmes au cours de nos sorties en mer et nous donnerons en même temps que leur nom scientifique un tableau synonymique des noms locaux de la Martinique et de la Guadeloupe et ses dépendances.

Les principaux animaux marins comestibles des Antilles que l'on voit fréquemment sur le marché sont :

Poissons (1) :

— Tazars, « daurades », thons, carangues, « maquereaux » et coulirous.
— « Sardines » et « harengs ».
— Orphies et balaous.
— Couronnés et sardes.
— Capitaines et « carpes ».
— Barbarins et souris.
— Gorètes, demoiselles, chirurgiens et portugais.
— Poissons armés.
— Congres et moringues.
— Divers requins et raies.

(1) Les noms entre guillemets « » ne correspondent pas aux espèces européennes désignées de la même façon.

MOLLUSQUES :
— Chatous (= pieuvres).
— Lambis, casques, burgauds.
— Colantènes.

CRUSTACÉS :
— Homards (= langoustes).
— Ravets de mer (= scyllares).
— Crabes de terre.

ECHINODERMES :
— Chardons blancs, chardons noirs.

REPTILES :
— Tortues.

La plupart de ces animaux sont capturés sur les plages et dans les rochers littoraux, ou dans des nasses à proximité du rivage. Les thons, tazars, daurades et requins à la ligne, à faible distance des côtes.

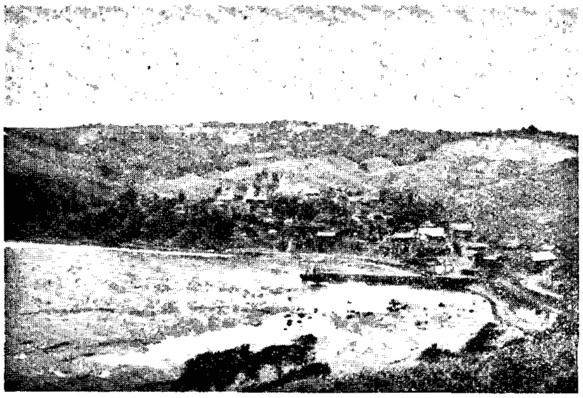


FIG. 35. — Fond d'or (Côte est de la Martinique).

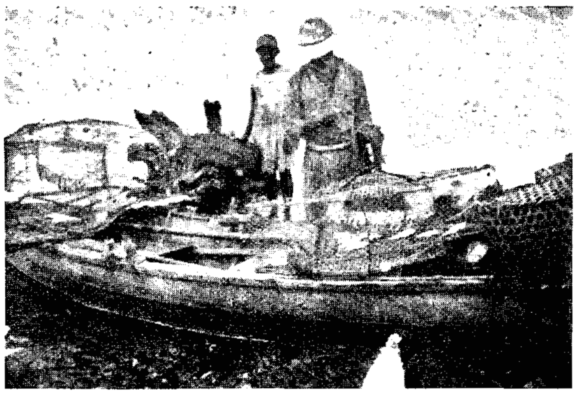


FIG. 36. — Nasses appâtées avec des sardines

Il n'est pas possible de se faire une idée, même très approximative, de la quantité de poissons qui peut être débarquée aux Antilles. A notre connaissance, il n'existe aucune statistique à ce sujet.

Le faible tonnage des embarcations et leur instabilité interdit certaines captures : les gros thons et les gros requins. Bien souvent, dans ce cas, les pêcheurs sont obligés de sectionner leur ligne et ils perdent ainsi le poisson et l'engin.

Certains parages très poissonneux, comme la côte Est de la Martinique, sont rarement praticables pour leurs petites embarcations à cause des bancs de coraux aux passes étroites sur lesquels la mer déferle et qu'il est très difficile de franchir.

L'emploi si généralisé de la pêche au casier absorbe une partie des animaux capturés et, en particulier, les langoustes que les pêcheurs apprécient peu et qu'ils écrasent très souvent dans leurs nasses pour servir d'appât.

Enfin, une grande partie du temps des pêcheurs est utilisée à la construction

ou à la réparation de leurs engins de pêche : nasses et sennes, qui se détériorent rapidement sur les fonds rocheux et coralliens qui abondent autour des îles.



FIG. 37. — Réparation de canots (Marie-Galante).



FIG. 38. — Réparation d'un filet à balaous Sainte-Luce (Martinique).

Moyens d'augmenter la production et la consommation

Les pêcheurs Antillais ont des besoins très réduits et n'exercent leur métier que pour les satisfaire. Ils ne travaillent habituellement que juste ce qu'il faut pour assurer leur nourriture de la journée et remplacer de temps à autre quelques-uns de leurs engins.



FIG. 39. — Cases de pêcheurs aux Anses d'Arlet (Martinique).



FIG. 40. — Habitations de pêcheurs à St-Martin. (Les anciennes cases sont conservées comme servitudes).

Si la pêche donne peu, ils sortent régulièrement, la mer presque toujours calme sous le vent des îles le leur permet. Si elle est abondante, ils se reposent pendant un nombre de jours proportionné au gain qu'ils ont fait; tout au plus iront-ils visiter quelques casiers voisins, mais ils n'iront pas au large pour continuer leur pêche qui fut si productive la veille. Lorsqu'ils sont empêchés de prendre la mer, quelques fruits et des poissons salés leur suffisent.

Ils vivent bien souvent dans des cases sordides faites de bouts de planches et couvertes de palmes ou de vieille tôle ondulée; ils ont, dans le petit lopin de terre qui entoure leur case, des fruits savoureux qui ne leur coûtent guère que la peine de les cueillir; ils s'en contentent et n'éprouvent pas le besoin d'améliorer leur sort.

Pour augmenter la production, il faudrait modifier la mentalité des pêcheurs en luttant contre leur paresse naturelle par la création de nouveaux besoins.

Ce goût du « bien-être » s'est développé chez les pêcheurs dans certaines îles. A Saint-Martin, il s'est manifesté par l'amélioration de l'habitation. Sous l'impulsion donnée par le Maire et Conseiller général, M. L.-C. FLEMING, la plus grande partie des cases misérables a été abandonnée, une case coquette et confortable a été construite à côté de l'ancienne conservée parfois comme servitude.

Les pêcheurs du Marigot ont de solides embarcations du type Saintais; ils vont à la mer tous les jours et n'interrompent leur pêche que pour l'arrivée des courriers. Ils font alors le transbordement des passagers et des colis entre l'appontement et le navire mouillé en rade et gagnent ainsi davantage, plus rapidement et avec moins de fatigue qu'à l'ordinaire.

Une petite station électrique installée par M. FLEMING, donne la lumière à ce village : nous devons à la vérité de dire que l'éclairage y est incomparablement supérieur à celui de Fort-de-France, de Pointre-à-Pitre et de Basse-Terre. La station voit s'augmenter peu à peu le nombre de ses abonnés; déjà plusieurs cases sont ainsi éclairées, d'autres suivront. Le bien-être de la population augmentera en même temps que ses besoins pour le satisfaire et la production y gagnera en définitive.



FIG. 41. — Avant la relève d'une senne aux Saintes.

Cet exemple devrait être suivi dans tous les villages de pêcheurs.

Il faudrait aussi développer chez les pêcheurs la tendance à se grouper qu'ils manifestent dans certaines occasions.

Ordinairement les Associations de ment trois; elles sont limitées par le tonnage des embarcations.

Dans certains cas, l'Association est plus importante, et sans être réglementée, elle n'en est pas moins effective et active.

Pour s'en rendre compte il faut s'être trouvé un matin, aux premières heures du jour, sur un coin de la côte où vient d'être mouillée une grande senne. L'endroit a été convenablement choisi et le propriétaire du filet estime à plusieurs milliers le nombre de poissons capturés : carangues, bonites, etc. Le village est distant de deux kilomètres; en moins d'une heure, une partie de la population est sur le lieu de pêche, elle est arrivée par petits groupes le long du rivage ou en canot, et se tient prête à la manœuvre du grand filet. Déjà, quelques plongeurs sont à l'eau pour dégager la senne si elle s'accroche aux « cayes »; une deuxième senne est mouillée à l'extérieur

de la première pour prévenir toute déchirure et deux bateaux sont prêts pour transporter la pêche au marché à poisson de Pointe-à-Pitre. La manœuvre terminée, tous ces « volontaires » repartent vers le village en emportant quelques poissons en paiement de leur aide.

Des Associations semblables naissent lorsque les tortues viennent pondre sur les plages et qu'une « trace » a été relevée. Il faut alors exercer une surveillance continuelle, de nuit, pour capturer la tortue lorsqu'elle reviendra, et un tour de garde s'établit entre plusieurs pêcheurs.



FIG. 42. — La baie, le village et l'étang de Simson (Saint-Martin).



FIG. 43. — Lignes et hameçons pour la pêche au thon au Carbet (Martinique).

Des pêcheurs du petit village de Simpson, dans la partie hollandaise de Saint-Martin, ont construit en commun un vaste hangar pour abriter leurs embarcations et leurs engins de pêche. Ce hangar est adossé à une immense citerne qui reçoit les eaux d'écoulement de son toit en tôle ondulée. Cet exemple devrait être suivi dans les îles dépourvues de sources comme Saint-Barthélemy, Marie-Galante et les Saintes.

On pourrait développer ce besoin de s'unir et de grouper les efforts chez les pêcheurs, en leur montrant tous les avantages qu'ils en retireraient.

Ils sont unanimes à déclarer que les matériaux qu'ils emploient leur coûtent fort cher (lignes, fil, hameçons, grillage métallique, etc.). Le fil vaut 40 francs le kilo, et un pêcheur du Diamant nous disait qu'il payait jusqu'à 16 francs pièce les hameçons à thons. Ces prix — s'ils sont exacts — sont exagérés.

La création d'une coopérative de pêcheurs permettrait l'achat direct au producteur de ce matériel indispensable, qui pourrait être revendu à un prix très raisonnable aux pêcheurs, en supprimant ainsi les intermédiaires et leurs bénéfices excessifs.

Cette coopérative pourrait aussi fonctionner à la vente des produits de la mer; elle

aurait le double avantage de supprimer certains abus (notamment celui que nous avons signalé à propos de la langouste à Fort-de-France) et de sauvegarder les droits des pêcheurs inscrits maritimes.

La réalisation de ce premier point nous paraît indispensable avant d'envisager tout autre progrès.

Les pêcheurs, habitués à se grouper, accepteront plus facilement les réformes nécessaires à l'augmentation de la production.

Celle que nous jugeons la plus importante est l'abandon des « pirogues » et leur remplacement par des bateaux plus modernes, et, d'une manière générale, l'augmentation du tonnage des embarcations de pêche.

L'augmentation du tonnage permettra la capture de poissons plus gros et plus nombreux et l'emploi d'engins nouveaux. Elle élargira le rayon d'action, étendra la pêche à des espèces non utilisées jusqu'ici et donnera une plus grande sécurité aux pêcheurs. L'installation de moteurs auxiliaires sera réalisable et suivra tôt ou tard; elle permettra une plus grande régularité des apports sur le marché.

Toutes ces questions demandent nécessairement le groupement des pêcheurs en équipages plus importants. Lorsque les embarcations pourront en recevoir, les pêcheurs réclameront d'eux-mêmes des moteurs; les Noirs se sont parfaitement adaptés à la conduite des voitures automobiles et, au dire de plusieurs fabricants de sucre et de rhum, il y a parmi eux d'excellents mécaniciens. Il est à craindre seulement qu'ils ne se servent plus des voiles, lorsqu'ils auront un moteur auxiliaire.

L'augmentation du tonnage des embarcations de pêche pourrait être déclanchée par plusieurs moyens :

1° Par l'exemple, grâce aux résultats obtenus par un ou deux bateaux construits spécialement pour servir de type.

2° Par des encouragements sous diverses formes :

a) Prendre toutes mesures utiles pour fournir aux constructeurs de navires, des bois dans les meilleures conditions d'achat; pour cela, interdire la transformation en charbon de bois des espèces intéressantes; réglementer la coupe des forêts en favorisant les constructions navales ou, mieux encore, pour sauvegarder nos forêts et permettre leur reconstitution, faciliter l'entrée des bois étrangers : nous faisons ici allusion aux bois de la Dominique qui sont particulièrement appréciés par les pêcheurs.

b) Donner, pendant quelques années, une prime à la construction des bateaux à partir d'un certain tonnage qui serait à déterminer après une étude spéciale.

c) Créer à la Martinique et à la Guadeloupe des Bureaux de Crédit Maritime, et faire connaître aux pêcheurs les avantages qu'ils peuvent en retirer, notamment dans le cas de la construction des navires, sous la forme de prêts individuels à long terme.

Ces études devront être faites par les Services de l'Inscription Maritime.

Le problème ne sera pas complètement résolu lorsqu'on aura modifié les embarcations en augmentant leur rayon d'action et leur régularité dans les apports. Il faudra pêcher davantage et pour cela modifier aussi les engins et en utiliser de nouveaux mieux appropriés à la capture du poisson.

Mais, il faut être bien persuadé que les bons conseils ne suffiront pas et que les pêcheurs ne modifieront leurs habitudes ancestrales que si on leur démontre — pratiquement — les avantages de tel ou tel engin.

Pendant notre courte mission, nous avons eu l'occasion de nous rendre compte que certains procédés de capture étaient négligés au moment où ils auraient pu produire les meilleurs résultats.

C'est ainsi que les pêcheurs du Diamant (Martinique) emploient surtout la ligne verticale en profondeur pour la pêche au thon, tandis qu'à Saint-Martin ils pêchent à la ligne de traîne et jamais à la ligne verticale : les uns et les autres n'explorent qu'une partie de l'habitat des thons qui se trouvent en profondeur à certaines époques de l'année, tandis qu'à d'autres moments ils vivent dans les couches superficielles.

Nous avons démontré par nos pêches que les thons peuvent être capturés aux

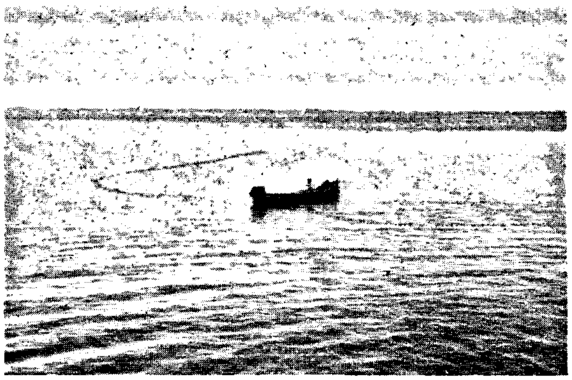


FIG. 44. — La pêche à la senne à la Dominique.



FIG. 45. — La pêche à la senne et les *Trois-Ilets* en rade du Roseau (Dominique).

Antilles avec des appâts artificiels : crin blanc et paille maïs, de la même façon que sur nos côtes bretonnes et dans le Golfe de Gascogne, à la ligne de traîne, et que le bruit de l'hélice ne les effraie pas.

La senne employée par les pêcheurs antillais ne donne de bons résultats que dans des conditions exceptionnelles : lorsque le poisson est très rapproché de la côte et au-dessus d'un fond qui permet la manœuvre de cet engin.

La senne tournante, inconnue aux Antilles, donnerait d'excellents résultats lorsque les captures à la senne ordinaire sont nulles ou insignifiantes.

« La senne tournante (1) est une grande senne de 200 à 400 mètres de long et de 50 à 70 mètres de chute, elle diminue vers les ailes et les bras qui n'ont qu'une profondeur de 30 à 40 mètres. Le fond est formé d'une pièce de filet de 20 mètres de long sur 18 mètres de haut, construite en manille résistant et à mailles étroites, c'est à cet endroit que se portera toute la capture au moment de la relève du filet, il doit être particulièrement résistant. Autour de ce fond, à droite, à gauche et en bas, on trouve une *bordure* plus ou moins large atteignant vers le bas la ralingue inférieure et faite d'alèses à mailles plus larges. Ensuite viennent, à droite et à gauche, les bras, puis les

(1) D'après LE GALL. *La pêche en Norvège.* Notes de mission. Mémoires de l'Office des Pêches.

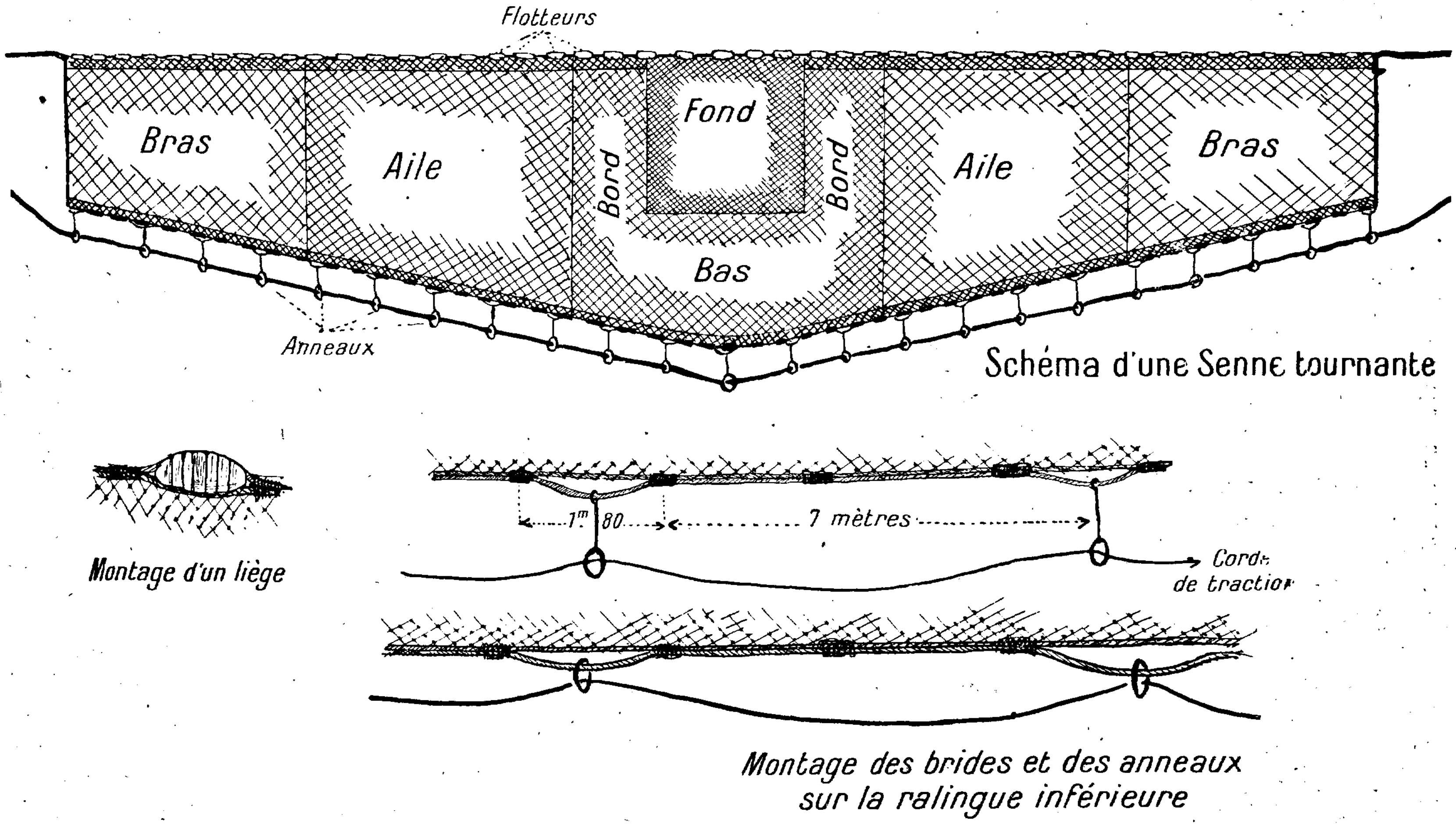


FIG. 46. — Senne tournante (*d'après* LE GALL).

ailes construites en manille de moindre résistance et à mailles encore plus larges. Les bords supérieurs et inférieurs qui supportent l'effort de la traction à la relève sont généralement renforcés à l'aide de mailles doublées.

La ralingue supérieure supporte les « flottes » qui soutiendront le filet. Ces flotteurs au nombre de 500 environ, sont constitués soit par des boules de verre, soit par des bouées ovoïdes, en liège, de 25 cm. de long sur 12 cm. de haut. Vers le milieu du filet les lièges sont plus forts que sur les bords et généralement les flotteurs du centre sont, soit peints d'une couleur vive, soit recouverts de toile, de manière à repérer facilement le milieu de la ralingue.

La ralingue inférieure est plombée, elle est plus longue que la ralingue supérieure et sa longueur varie avec celle de cette dernière (225 mètres pour 200 mètres). Elle porte 485 olives de plomb de 400 à 550 grammes, les plombs du milieu de la ralingue sont également les plus forts et ceux du centre sont marqués de façon à pouvoir les retrouver facilement. La ralingue inférieure porte encore des brides, une tous les 7 mètres environ, munies d'anneaux dans lesquels passera la corde qui permettra de coulisser le fond du filet. Ces anneaux, du poids de 500 grammes environ et au nombre de 25 à 30 sur toute la longueur de la ralingue inférieure, ont environ 10 cm. de diamètre, celui du milieu étant encore le plus grand pour être reconnu facilement. On emploie aussi avec succès, à la place de ces anneaux, de petites poulies en fer galvanisé frappées sur les brides : le coulissage du filet est ainsi plus rapide.

La manœuvre de ce filet se fait généralement à l'aide de deux embarcations : une des embarcations tenant une extrêmité de la senne tournante et l'autre portant le filet; la senne est rapidement jetée à l'eau dès qu'un banc de poissons est reconnu. La manœuvre consiste à entourer le banc rapidement et à rejoindre ensuite les deux extrémités du filet. Le poisson ainsi encerclé ne peut plus fuir que par le bas. Il convient donc de coulisser rapidement le bas du filet, ce qui se fait en hâlant vivement sur les deux extrémités de la corde passant dans les anneaux. En se raccourcissant, cette corde rapproche les anneaux et ferme le filet dans sa partie inférieure. Le poisson est ainsi prisonnier et on le recueille en halant la senne à bord.

Un tel filet peut capturer de quinze à vingt tonnes de poisson d'un seul trait. »

Cette manœuvre serait très facile aux Antilles où la mer est presque toujours calme.

La pêche de la langouste pourrait être intensifiée par l'emploi de casiers et de filets dormants semblables à ceux qui sont utilisés sur les côtes européennes, au Maroc et en Mauritanie.

Les casiers à crustacés sont généralement cylindriques à une ou deux ouvertures. Ils ont 0 m. 85 à 1 m. 25 de longueur, leur diamètre de base est de 0 m. 45 à 0 m. 60. Leur armature latérale est en bois; elle se compose ordinairement de quatre à six cercles reliés transversalement par des baguettes en bois. Les bases sont en filet ou en grillage métallique. Dans le cas d'une seule ouverture, le filet du fond est tendu, celui de l'entrée forme un tronc de cône qui va en se rétrécissant vers l'intérieur. Dans les filets à deux ouvertures, les deux extrémités sont semblables. A Camaret, certains casiers ne présentent qu'une seule ouverture latérale.

L'appât (poisson frais) est placé en arrière de l'ouverture.

Les casiers, fortement lestés, sont mouillés isolément ou par paires, un orin de longueur variable suivant la profondeur les relie à une bouée.

Les filets dormants *tramails* ou *langoustiers* sont à recommander par mer calme, ce qui est le cas le plus fréquent aux Antilles. Ils ont donné d'excellents résultats, notamment à Saint-Martin en 1924, lors de la campagne du navire langoustier « *Avriot* » de Douarnenez.

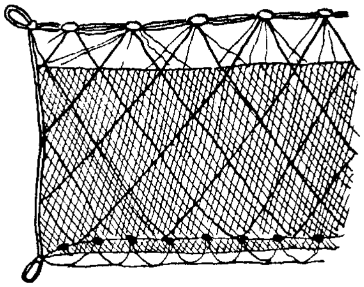


FIG. 47. — Tramail.

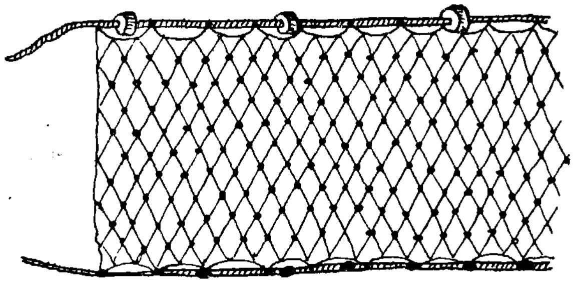


FIG. 48. — Filet langoustier.

Les tramails sont formés de trois nappes de filets superposés : les nappes extérieures, *aumées,* ont de grandes mailles en forme de carré ou de losange d'environ 0 m² 12, la *flue,* ou nappe intermédiaire, a de petites mailles de 0 m² 025; ils sont pourvus d'un double jeu de plombs et de lièges.

Les langoustiers sont des filets droits en coton mesurant de 20 à 30 mètres de longueur et de 1 à 3 m. 50 de chute. Leurs mailles, très larges, ont environ 17 cm. de côté. Ils sont fortement lestés.

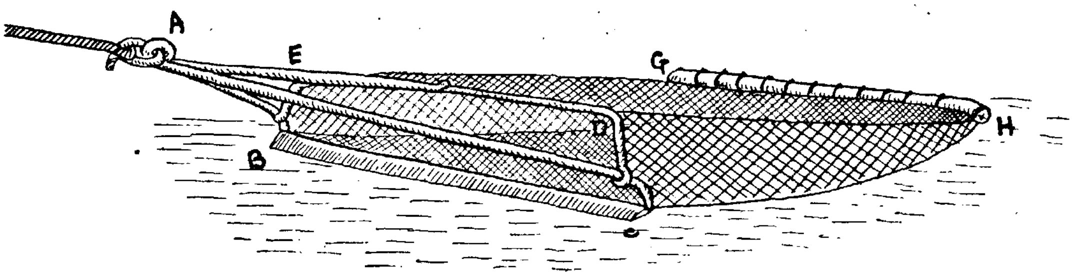


FIG. 49. — Drague à coquillages.

La drague à coquillages n'est pas connue aux Antilles, elle donne d'excellents résultats sur certains fonds : nous avons ainsi capturé des lambis, des casques, des palourdes et quelques burgauds.

C'est un engin peu coûteux et d'une manœuvre facile.

Les modèles de dragues sont nombreux, mais tous se ramènent au schéma suivant :

Une drague se compose de deux parties :

Une armature métallique triangulaire A, B, C.

Une poche ou sac B, C, D, E, G, H.

L'engin est traîné sur le fond à une vitesse modérée, de manière à ce que le « râteau » (base du triangle que forme l'armature métallique) râcle le fond de la mer; un câble frappé au sommet opposé au rateau relie l'engin au bateau.

Une traverse métallique D-E réunit les côtés latéraux de l'armature à une certaine distance du râteau et parallèlement à lui. Sur le rectangle D-E-C-B est fixée la « bouche » du sac de forme rectangulaire.

Le sac, qui traîne sur le fond, doit être résistant; il est ordinairement en chanvre ou en fil métallique.

Nos connaissances actuelles ne nous permettent pas de dire si le chalutage est possible aux Antilles (au moins dans les parages immédiats des Antilles françaises), en raison de l'abondance des formations madréporiques sur les côtes au vent des îles, l'étroitesse du plateau continental des côtes sous le vent et la topographie très tourmentée des fonds marins qui répète, en négatif, celle des terres émergées.

Cette topographie est très mal connue au delà de l'isobathe de 100 mètres. Les cartes des services hydrographiques françaises, anglaises et américaines, établies entre 1831 et 1880, actuellement en usage, fournissent en abondance les sondes inférieures à 100 mètres, mais elles sont pour ainsi dire muettes pour les profondeurs plus grandes.

Il serait maladroit — l'expérience en a été faite — d'entreprendre la pêche au chalut avec aussi peu de documents, cependant nous avons reconnu dans certaines régions des fonds vaseux et sableux qu'il serait utile de délimiter. Avec les appareils modernes de sondage par le son et l'emploi combiné des appareils ordinaires effectuant une prise d'échantillons de fond, il serait possible de réaliser rapidement cette étude.

Un navire de recherches outillé comme celui de l'Office Scientifique et Technique des Pêches Maritimes pourrait, en outre, effectuer des essais de pêche qui fourniraient des renseignements sur la composition du stock de poisson dès qu'une zone chalutable aurait été délimitée, et préciserait la position des obstacles rencontrés (roches, bancs coralliens, épaves, etc...). Ces obstacles, s'ils ne sont pas trop nombreux pour interdire l'emploi du chalut, pourront être facilement évités par les pêcheurs, grâce aux points remarquables des hautes terres voisines. Il serait utile d'établir pour ces régions un petit guide à la manière de Close. (« *Fishing grounds and landmarks* » à l'usage des capitaines de pêche).

Nous n'avons pu, au cours de nos études à la mer, apporter une contribution aussi grande que nous l'aurions désirée, à la connaissance des fonds antillais; nous n'avions qu'une machine à sonder Lucas, actionnée à bras. Nous avons été très gênés aussi pour le travail de nuit en raison de la rareté ou de l'absence de feux sur les côtes orientales des îles : en particulier sur la Désirade, où cette absence est d'autant plus regrettable qu'elle gêne fortement l'atterrissage des navires venant de l'Est, et constitue un danger pour la navigation.

CONSERVATION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

Si l'on réussit à augmenter la production, il faudra songer à assurer la conservation du poisson capturé.

Cette conservation peut être faite à l'état vivant, en glace, en frigorifique, et sous la forme de poisson séché, salé ou en boîtes.

Conservation à l'état vivant

La conservation des poissons à l'état vivant est pratiquée avec succès aux Canaries; elle nécessite l'utilisation de bateaux-viviers pour le transport des lieux de pêche aux viviers flottants de la côte.

Le poisson est capturé à la ligne ou à la nasse. Pêché à une faible profondeur, il est placé directement dans le vivier du navire. Quand il provient d'une profondeur supérieure à 40 mètres, il est nécessaire de lui faire subir une petite opération; la décompression qu'il subit provoque une dilatation de la vessie natatoire qui entraînerait la mort du poisson si elle persistait : dans cet état, l'animal flotte inerte, le ventre en l'air. Les pêcheurs canariens percent la vessie natatoire en ponctionnant le poisson à l'aide d'une sorte de trocart appelé « pica ». La pica se compose d'un manche en bois traversé par un tube en cuivre de trois millimètres de diamètre et ouvert à ses deux extrémités, dont l'une est taillée en biseau et aiguisée.

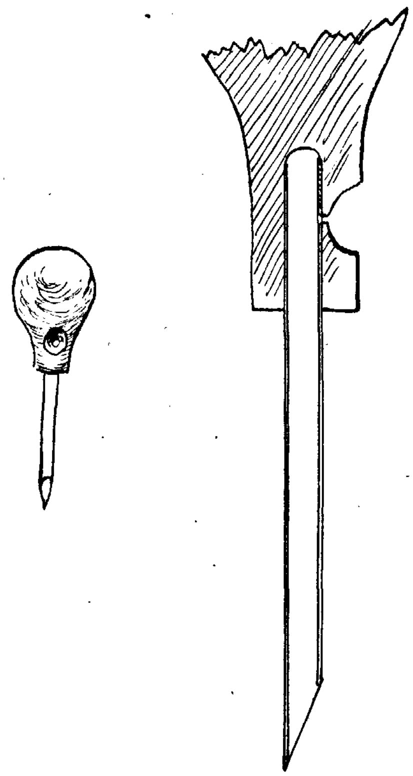


Fig. 50. — La « pica » des Canariens.

Les bateaux-viviers rentrent au port lorsque leur pêche atteint deux mille kilogs, et le poisson vivant est placé dans de grands viviers flottants (port de La Luz, Grande-Canarie) en attendant la vente.

Le vivier des bateaux de pêche est constitué par « un cofferdam étanche placé au centre du navire et dont la partie supérieure doit être toujours au-dessous de la ligne de flottaison. Ce cofferdam est en communication constante avec la mer au moyen de cinq à six rangées d'ouvertures placées de chaque bord de la coque et dont la dimension est de 15 à 20 centimètres de longueur et 3 ou 4 centimètres de large. Le vivier est accessible du pont par une ou deux ouvertures où viennent aboutir des puits étanches partant du plafond du vivier. » (Kerzoncuff).

Ces bateaux n'ont pas de chargement et leur lest est placé très bas.

Les viviers flottants sont de grandes caisses à claire-voie de 6 à 8 mètres de longueur et de 2 à 3 mètres de largeur. Leur hauteur varie de 1 mètre à 1 m. 50. Ils sont amarrés dans les baies ou dans les ports et permettent la conservation à l'état vivant des poissons et des crustacés.

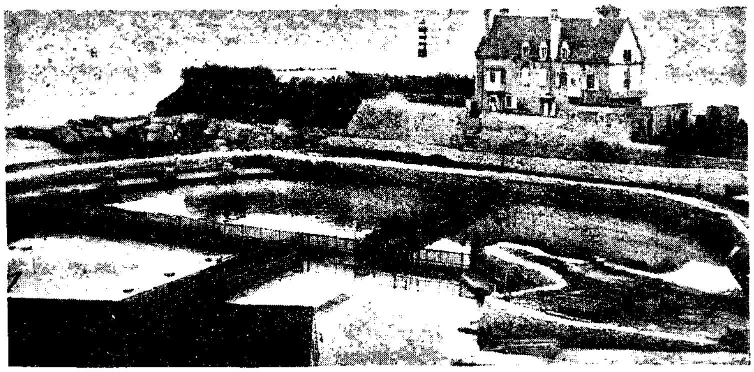


FIG. 51. — Grand vivier de Roscoff.

Les viviers fixes pour crustacés sont construits parmi les rochers de la côte en des lieux convenablement choisis où l'eau est pure et peut être facilement renouvelée. Il faut éviter soigneusement la proximité des rivières et des ruisseaux déversoirs des usines : les apports d'eaux douces ou de produits toxiques causeraient une grande mortalité parmi les habitants du vivier.

Plusieurs établissements de ce genre existent en Bretagne et donnent d'excellents résultats. Aux Antilles, ils permettraient le ravitaillement régulier des paquebots des diverses lignes de navigation.

Le fond du vivier doit être rocheux, les murs sont en pierre ou en ciment armé. Les viviers à ciel ouvert sont à proscrire aux Antilles, ils devront être couverts, en totalité ou en partie, pour donner un abri aux crustacés et empêcher l'échauffement rapide de l'eau.

Conservation par le froid

Actuellement, les fabriques de glace de la Martinique et de la Guadeloupe ne suffiraient pas à assurer l'approvisionnement des bateaux de pêche et des magasins de vente du poisson. Leurs installations sont insuffisantes, d'un trop faible rendement. Il faudrait les remplacer par des glacières plus modernes à grand rendement. tout en utilisant une main-d'œuvre réduite, et pourvues de grandes réserves.

Un entrepôt frigorifique permettrait non seulement la conservation du poisson, dans le cas où la demande serait insuffisante pour absorber les apports (le fait se produit déjà actuellement à la pleine saison de pêche des coulirous et des « sardines »), mais aussi d'y conserver d'autres denrées périssables : viandes, ananas, bananes, etc... et ainsi approvisionner plus régulièrement le marché.

L'entreposage des bananes en frigorifique, en attendant l'embarquement à bord

de navires spéciaux chargés de leur transport, est absolument nécessaire si l'on veut réussir à lancer ce produit sur le marché européen; un gros gaspillage serait ainsi évité et on ne verrait plus, à la Guadeloupe par exemple, faute d'écoulement, de superbes régimes de bananes donnés en pâture au bétail.

La création d'entrepôts frigorifiques à la Martinique et à la Guadeloupe s'impose. Il est souhaitable qu'elle n'attende pas que la pêche industrialisée commence à produire en grand, puisqu'ils sont déjà absolument nécessaires à l'agriculture et en particulier au commerce et à l'exportation des fruits tropicaux.

Nous nous permettons d'insister tout particulièrement sur l'absolue nécessité, au moins pour les grandes villes, d'entrepôts frigorifiques, même en dehors de toute conservation des produits de la mer.

Sècheries et Salaisons

Ces procédés de conservation devraient être développés et perfectionnés aux Antilles : les hommes de couleur et les créoles aiment le poisson ainsi préparé et seraient d'excellents clients.

Parmi les poissons des Antilles qui se prêteraient parfaitement à cette préparation, nous citerons :

Les squales.
Les diverses espèces de thon.
Les tazars.
Les daurades.
Les vivanos.
Les colas.
Les carangues, etc...

Le poisson capturé à la nasse sur les côtes de Mauritanie, par les goëlettes canariennes, est transporté en viviers à la Grande-Canarie et à Ténériffe où se trouvent d'importantes usines de séchage et de salaisons; le même poisson, séché et salé, est exporté sur la côte d'Afrique. A Gomera, on sale les thons et les daurades.

Le séchage peut être effectué à l'air chaud (séchoirs mécaniques) ou à l'air libre. A La Luz, le poisson, après avoir été fendu et ouvert, est étendu sur de la lave concassée et exposé au soleil. Ce procédé est à déconseiller aux Antilles, au moins pendant l'hivernage, à cause des pluies soudaines, fréquentes et abondantes, qui caractérisent cette saison. Il sera bon cependant de pouvoir disposer de vastes surfaces d'étendage couvertes (hangars) pour un premier égouttage.

Les salaisons pratiquées actuellement dans la plupart des cases de Saint-Martin et Saint-Barthélemy, dans des conditions souvent défectueuses, pourraient, en prenant certaines précautions nécessaires dans les pays chauds, donner des produits de première qualité.

La méthode de salaison préconisée par M. TRESSLER, à la suite des expériences de M. TAYLOR et des siennes, est la suivante :

« Après la capture, le poisson doit être glacé. Il ne doit pas être blessé, piétiné, ni placé en couches épaisses dans des bateaux, des boîtes ou des barils, et le plus grand

soin doit être pris pour prévenir l'écrasement ou les meurtrissures par les cristaux de glace.

« Tous les viscères et le sang doivent être enlevés. Ce point est très important,



Fig. 52. — La récolte du sel à Saint-Martin.

car le sang restant dans le poisson aigrit si la température moyenne est au-dessus de 20° C, tandis que le poisson frais débarrassé de son sang peut être salé à 33° C et au-dessus. Après le nettoyage, il est bon d'enlever les dernières traces de sang par un lavage d'une demi-heure ou plus dans l'eau glacée.



Fig. 53. — Une meule de sel à Saint-Martin.

« Tous les gros poissons devront être fendus avant d'être salés. Une grande quantité de sel (35 pour 100) devra être employée pour l'emballage du poisson dans des caisses étanches. La saumure ne devra pas être employée et le sel devra être de la plus grande pureté possible réalisable à un prix raisonnable, car des quantités appréciables de calcium et de magnésium dans le sel ordinaire retardent sa pénétration.

« Le poisson devra être roulé dans le sel avant d'être empaqueté et une quantité uniforme de sel devra être répandue sur chaque couche.

« La durée nécessaire pour le salage du poisson d'après ces indications varie suivant la température et la taille du poisson : les petits poissons, comme des alewives, peuvent être salés ou « pénétrés » en deux jours.

« Le poisson salé suivant ces principes est entièrement dépourvu du mauvais goût que donnent à beaucoup de poissons les sels de magnésium et de calcium ou le sang aigri. En outre, il est souple et flexible et se dessale rapidement, donnant un produit ressemblant au poisson frais. Par ailleurs, le poisson salé, débarrassé de son sang, se conserve beaucoup mieux que celui qui contient le sang et les entrailles, et peut être entreposé dans des magasins plus chauds. »

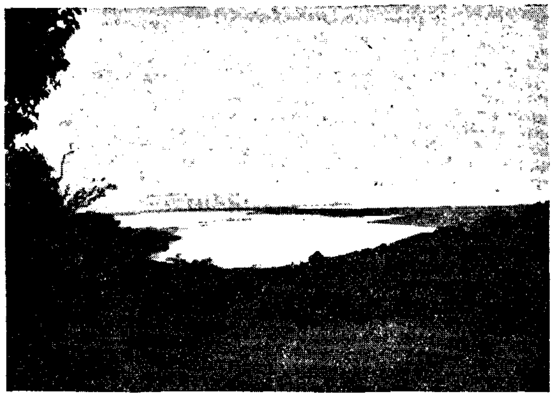


Fig. 54. — Les salines du quartier d'Orléans (Saint-Martin).

Ce poisson salé pourra être conservé dans des barils fabriqués sur place avec les bois du pays ou obtenus à des prix avantageux grâce aux facilités douanières qui ont été accordées à la tonnellerie française.

Le sel abonde dans plusieurs îles où cependant plusieurs salines sont inexploitées; il serait très facile de les remettre en exploitation et d'en créer de nouvelles.

A Saint-Martin — aussi bien dans la partie française que dans la partie hollandaise — le rendement très élevé est comparable à celui des salines du Portugal : dans certaines le sel forme une couche de plus de 40 centimètres d'épaisseur. Une partie des salines est inexploitée et cependant Saint-Martin fournit par an de 40 à 50.000 barils de sel qui sont exportés à la Guadeloupe ou dans les îles voisines.

A Saint-Barthélemy, les salines, sauf celles du quartier de Lorient, sont abandonnées.

La mise au point d'une méthode de salaison adaptée au climat des Antilles aura pour conséquence directe l'exploitation rationnelle des salines existantes et la création de nouvelles salines dans des endroits convenablement choisis.

Usines de Conserves

Enfin les produits de la pêche pourront être mis en boîtes. Cette industrie de la conserve est très florissante en Europe, en Amérique du Nord, en Chine et au Japon; elle pourrait l'être également aux Antilles, dont la faune marine est très riche en espèces susceptibles d'être conservées de cette façon : thons, tazars, maquereaux, coulirous, sardines, langoustes, etc...

Le poisson devra être traité immédiatement ou, en cas de trop grande abondance, entreposé en frigorifiques ou même congelé. Des expériences de dégustation faites à La Rochelle en 1929 ont montré que les consommateurs ne faisaient aucune différence

au sujet de la qualité de la conserve pour des sardines mises en boîte directement ou après conservation pendant un certain temps en frigorifique.

Les langoustes pourront être conservées en frigorifiques avant la mise en boîte, mais aussi, et dans des conditions moins coûteuses en viviers, comme ceux qui existent sur nos côtes bretonnes.



Fig. 55. — Fond Lahaye (Martinique).

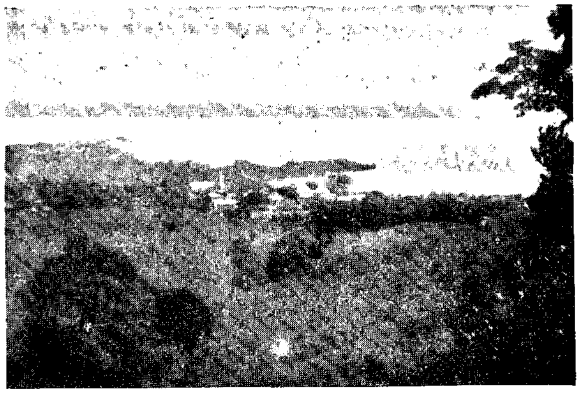


Fig. 56. — La Trinité (Martinique). La ville et la baie.

On trouvera dans de nombreux ouvrages l'exposé des méthodes modernes de la mise en conserves.

Les huiles d'olives et d'arachides devront être importées, mais les colonies des Antilles pourront produire elles-mêmes d'excellentes huiles de coton.

La meilleure situation des usines sera déterminée par la proximité des lieux de pêche et les facilités de ravitaillement et d'exportation. La proximité d'un port d'escale paraît indiquée, mais elle ne doit pas être le facteur principal qui décidera du choix de l'emplacement.

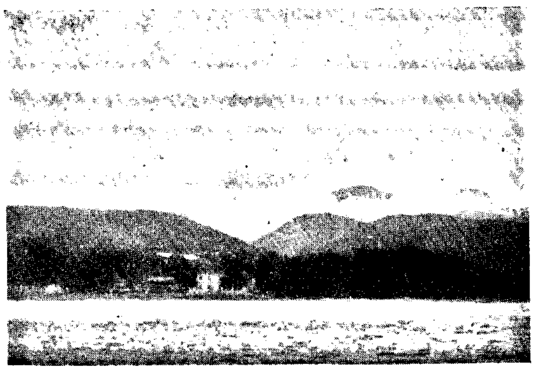


Fig. 57. — Le Carbet (Martinique).

Les principales agglomérations de pêcheurs sont situées sur les plages entre les pointes rocheuses, mais elles ne sont pas toujours d'un accès bien facile par mer pour un navire de fort tirant d'eau. Ces villages sont réunis entre eux par des routes plus ou moins bonnes. Parfois ces routes sont impraticables à la circulation automobile (côte Ouest de la Guadeloupe, au nord de Bouillante), ou ont été détruites par les éruptions volcaniques (de Saint-Pierre aux Abymes, à la Martinique). Les travaux d'amélioration du réseau routier sont en cours et des crédits importants leur ont été attribués.

Actuellement, on peut acquérir à bon compte des terrains à Saint-Pierre, tandis qu'à Fort-de-France il vaut jusqu'à 200 francs le mètre carré sur le Bord de mer. A Saint-Martin, le terrain vaut 15.000 francs l'hectare.

Nous espérons pouvoir fournir dans notre rapport définitif des renseignements sur la valeur du terrain dans les différentes îles.

Le problème le plus délicat aux Antilles, aussi bien pour l'industrie de la conserve que pour toutes les industries qui se rattachent plus ou moins directement à la pêche, est celui de la main-d'œuvre.

On peut évidemment — et on devra — la réduire en utilisant les machines toutes les fois que ce sera possible. Quoi qu'il en soit, il faudra toujours lui faire appel.

Main-d'œuvre

Actuellement, l'agriculture, les industries qui en dérivent et les travaux publics en emploient la plus grande partie.

Ce sont tout d'abord la culture de la canne la fabrique de sucre et les rhummeries, la culture et les fabriques de conserve d'ananas, la culture de la vanille, celle du cacao et quelques chocolateries et huileries, puis l'entretien et la réfection des routes; dans certaines îles l'exploitation des salines; dans les ports, la manutention du fret et le charbonnage des navires. Il existe aux Antilles quelques petites industries : fabrique de chaux, fabrique de sandales, de bijoux, de poteries.

Ce sont les travaux des champs qui occupent le plus de bras; M. Kopp, assistant au Muséum d'Histoire Naturelle de Paris, écrivait à ce sujet :

« D'une manière générale, l'amélioration de l'agriculture à la Guadeloupe est liée étroitement à l'amélioration du facteur main-d'œuvre, nettement au-dessous de sa tâche au point de vue de rendement horaire, qualité du travail et conscience professionnelle. »

A propos des ouvriers, il ajoutait :

« Leurs besoins sont élémentaires : ils les contentent en quelques minutes d'effort. S'ils travaillent ensuite, c'est que tu les y contraints, et quand ils échappent à ta surveillance ou s'écartent de ton activité, tu n'as plus rien à espérer. »

Cet état de choses, malheureusement trop vrai, n'est pas encourageant. Les habitants des Antilles sont d'un naturel paresseux, forts insouciants, ils ne travaillent que pour la subsistance de leur famille au jour le jour, et encore encore travailleraient-ils mal s'ils étaient payés à l'heure ou à la journée.

Tous les employeurs ont reconnu la nécessité de les payer aux pièces ou à la tâche toutes les fois que c'était possible; ils s'assurent ainsi le meilleur rendement.

Les ouvriers employés à l'exploitation des salines de Saint-Martin peuvent gagner:

Un homme, 25 francs par jour.
Une femme, de 18 à 20 francs.
Un enfant, de 12 à 15 francs.

Un coupeur de cannes gagne 20 francs par jour.

La fécondation artificielle des fleurs de vanille est confiée d'ordinaire à des enfants qui, dans une matinée, arrivent à féconder 1.000 fleurs et font ainsi « leur pièce de 4 francs ».

Les gens de maison nourris recoivent dans les villes un salaire variant de

70 à 100 francs (bonnes à tout faire) de 150 à 160 francs (très bonne cuisinière). Il faut augmenter ces gages de 20 à 30 francs par mois lorsqu'ils ne sont pas nourris.

Ces salaires paraissent très faibles en comparaison des salaires de France, mais il ne faut pas se laisser tromper par ces chiffres : deux ou trois domestiques sont nécessaires dans une maison où un seul suffirait.

A Pointe-à-Pitre, un ouvrier sans spécialité gagne de 14 à 22 francs par jour, un spécialiste, 25 francs; une femme de 8 à 14 francs.

A la Dominique, le salaire journalier d'un homme est de 1 shilling, celui d'une femme, 8 pence.

Une journée de 30 francs au tarif en usage pour les charbonnières de Fort-de-France (0 fr. 30 par panier) représente le transport sur la tête de quatre tonnes de charbon; il va sans dire que bien rares sont celles qui réalisent un gain aussi élevé; mais, travaillant aux pièces, elles n'interrompent leur travail que pour les repas, quel que soit le temps et la violence des averses, tandis que les débardeurs, payés à l'heure, se mettent à l'abri à la moindre ondée, abandonnant leur fardeau, quel qu'il soit, sur le quai ou sur le pont du bateau.

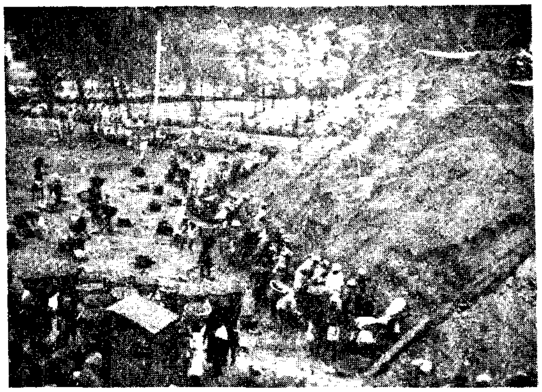


FIG. 58. — Les charbonnières de Fort-de-France.

Les uns et les autres cessent leur travail dès qu'ils jugent avoir suffisamment gagné pour leur journée; dans les deux cas, le rendement est faible et le travail n'est exécuté qu'en multipliant le nombre des ouvriers. En définitive, bien que les tarifs soient moins élevés, la main-d'œuvre est aussi chère qu'ailleurs, puisque à travail égal, il en faut davantage.

Ce serait une grave erreur de croire que, d'une manière générale, on pourrait s'assurer de la main-d'œuvre en augmentant les salaires. Dans la plupart des cas, le résultat serait contraire a celui escompté : gagnant davantage, ses besoins restant les mêmes, l'ouvrier se reposerait plus longtemps. Il chôme déjà volontairement trois jours par semaine.

La densité de la population aux Antilles est en général très élevée :

250 habitants au kilomètre carré à la Martinique.
120 habitants au kilomètre carré à la Guadeloupe.

La main-d'œuvre n'y fait pas défaut, au moins dans certaines îles. A la Martinique, à la Guadeloupe et à Marie-Galante, la plus grande partie de la main-d'œuvre est utilisée par l'agriculture et en particulier par l'exploitation de la canne à sucre. Cette culture exige un personnel permanent; il est ordinairement « casé » et comprend les trois cinquièmes de la totalité des employés; en inter-récolte, il effectue les labours, la plantation, le sarclage et l'entretien des cannes. Les deux cinquièmes qui restent renforcent le contingent fixe au moment de la récolte; ils deviennent disponibles du 1er juillet au 15 janvier.

Les autres cultures, beaucoup trop négligées à notre avis, n'utilisent qu'un personnel assez réduit.

Dans les autres dépendances de la Guadeloupe on trouvera facilement de la main-d'œuvre; on y fait surtout de la pêche et de l'élevage; la culture de la canne y est peu développée; la culture du coton a été abandonnée et la pauvreté de ces îles en eau empêche toute autre culture.

A Saint-Martin, l'émigration est assez importante : les habitants ne trouvant pas d'occupation se dirigent vers les Etats-Unis.

A Saint-Barthélemy, les jeunes gens et les jeunes filles vont se placer comme domestiques à Basse-Terre et à Pointe-à-Pitre — ils ont d'ailleurs de grandes qualités dans l'exercice de ces fonctions.

Si l'on en juge par le nombre des désœuvrés qui fréquentent les abords des ports, la main-d'œuvre ne manquerait pas aux Antilles; mais ce n'est pas là un centre remarquable de recrutement : un triage s'imposerait.

Quel que soit le recrutement de la main-d'œuvre et ses qualités, il sera nécessaire dans toute industrie nouvelle de l'encadrer par des contremaîtres européens.

Force motrice

Les grandes villes des Antilles : Basse-Terre, Pointe-à-Pitre, Fort-de-France, possèdent des usines électriques, mais elles sont insuffisantes pour assurer un bon éclairage et, à plus forte raison, pour actionner des moteurs.

Le voltage est si faible à Fort-de-France que, dans les chambres d'hôtel, on remédie à l'insuffisance de la lumière électrique avec de simples bougies, et dans les salles de restaurant ou les bureaux avec des lampes à essence.

La Martinique est cependant « le pays rêvé de la houille blanche, elle dispose de ressources en eau et en énergie électrique que bien des pays envieraient et se hâteraient de mettre en valeur » (P. Gaudillon).

Les cascades y abondent, ainsi qu'à la Guadeloupe, où une puissance société est en train de réaliser l'électrification de l'île suivant un programme décidé par le Conseil Général, mais sans utiliser les ressources hydroélectriques. Les avis sont d'ailleurs partagés sur les possibilités d'exploitation de ces ressources naturelles ; d'après M. Peryé, il ne faudrait pas songer à l'utopie des travaux d'électrification qui nécessiteraient des barrages de quatre-vingt mètres de hauteur.

Le problème du transport de l'énergie électrique sera facilité aux Antilles où les plus grandes des îles n'ont pas un rayon supérieur à 50 kilomètres.

La plupart des usines de sucre et des distilleries produisent leur lumière et leur force motrice.

Voies de communication

Il n'y a pas de chemin de fer à voie normale aux Antilles et, à l'exception du transport de la canne à sucre sur de petites lignes à voie étroite, tout le trafic se fait par mer ou en automobile.

La Martinique possède 565 kilomètres de routes dites coloniales et 601 kilomètres de chemins vicinaux.

Le tracé de ces routes a été établi sans aucune étude préalable et ne répond

pas aux exigences de la circulation automobile, qui s'est considérablement développée au cours des dernières années.

Des travaux d'amélioration sont en cours : de nombreuses routes ont été élargies et des tournants améliorés. D'après M. MONTAGNÉ, le programme de réfection représente de 45 à 50 millions : « Il est subordonné à l'importance de la main-d'œuvre maximum utilisable et aussi aux disponibilités budgétaires; son exécution comporte un effort à répartir sur une période au moins de dix années avec une dépense annuelle de quatre millions et demi à cinq millions de francs. »

A la Guadeloupe, le Conseil Général a décidé d'accroître et d'étendre le réseau routier jusque sur les hauteurs forestières; des routes seront créées pour mettre en communication les communes sous le vent. Actuellement la route n'est praticable aux automobiles que jusqu'à Bouillante; il faut utiliser des canots pour aller plus au Nord. Le service des Ponts et Chaussées va recevoir prochainement de nouveaux rouleaux compresseurs, il n'en existe que trois dans l'île qui ne suffisent pas à assurer l'entretien des routes actuelles.

L'amélioration des voies de communication entraînerait un plus grand développement des transports par automobile, et faciliterait la pénétration des produits de la mer à l'intérieur des îles. Le poisson transporté en camionnettes-glacières dans les villages importants, pourrait être distribué dans toutes les petites agglomérations agricoles par des triporteurs ou des voiturettes analogues à ceux qui desservent nos campagnes françaises pour les produits d'épicerie.

Ports de pêche

Le débarquement et la manutention du poisson dans les pays tropicaux demandent des soins particuliers qui sont actuellement irréalisables aux Antilles par défaut d'installation convenable.

Le poisson doit être débarqué le plus rapidement possible, être soustrait immédiatement à l'action du soleil et de la chaleur et placé dans des locaux propres à l'abri de toute souillure et de toute contamination : leur dépôt en chambre froide ou en frigorifique est absolument indispensable.

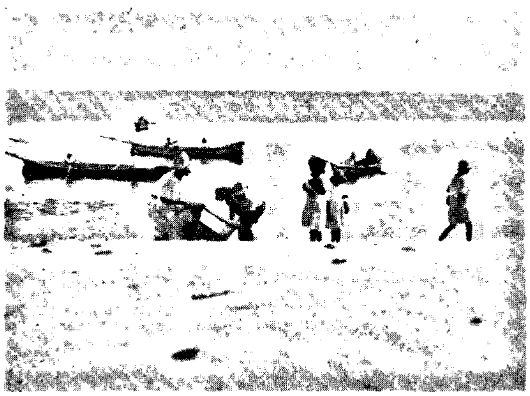


FIG. 59. Retour de pêche.

A l'exception de Fort-de-France et de Pointe-à-Pitre, où le poisson est débarqué à quai, à proximité de la poissonnerie, le débarquement de la marée se fait d'ordinaire à un appontement et le plus souvent sur la plage elle-même.

A Basse-Terre, les canots de pêche accostent dans la partie rocheuse de la côte située au bas de la place du marché. A cet endroit il y a toujours du ressac et la place est très limitée pour l'accostage parmi les roches. Il n'est pas rare de voir une demi-douzaine d'embarcations se maintenir à quelques mètres du rivage en attendant que cette place devienne libre.

Dans les autres agglomérations de pêcheurs, l'appontement — quand il existe — est insuffisant ou en mauvais état. Celui de Saint-Pierre est fréquemment encombré de marchandises; beaucoup d'autres ont été détruits par les derniers cyclones et ne sont pas encore reconstruits.

Il convient, pour faciliter l'industrie des produits de la mer aux Antilles, de



FIG. 60. — Le débarquement de la marée à Basse-Terre.

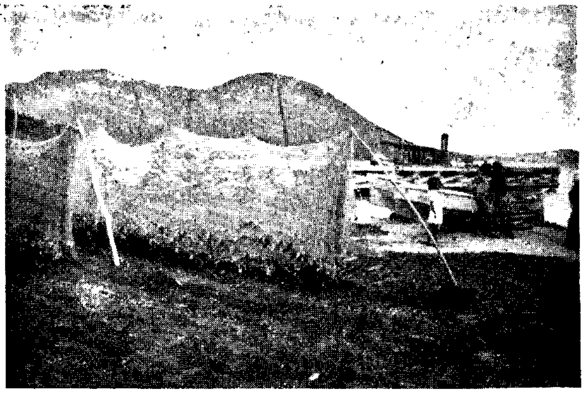


FIG. 61. — Le « *Gilbert* » à l'appontement de Sainte-Luce.

créer quelques ports de pêche et, tout au moins, d'organiser dans chaque village de pêcheurs une installation facilitant dans les meilleures conditions le débarquement et la vente du poisson frais.

Les installations les plus simples comprendront un quai ou un appontement réservé aux pêcheurs et aboutisssant à un magasin de vente qui devra être toujours tenu dans le plus grand état de propreté par des lavages à grande eau : suivant les possibilités on utilisera l'eau douce ou l'eau de mer. Les tables d'étalage et le sol seront en ciment avec une légère pente pour assurer l'écoulement de l'eau.

Les grands centres devront être dotés de véritables ports de pêche comportant des coopératives, des fabriques de glace, des frigorifiques, des chantiers de construction et de réparation de navires, des usines de conserves et des usines de sous-produits. La vente du poisson et sa diffusion dans l'intérieur devront être étudiées et organisées.

A Fort-de-France, il existe un rudiment de port de pêche sur le canal Levassor; il comprend actuellement : sur la rive gauche, une Halle aux poissons avec un quai offrant des facilités de débarquement aux petites embarcations; sur la rive droite, une berge en pente douce sur laquelle les pêcheurs hâlent leurs pirogues pour les réparer. Les habitations des pêcheurs sont groupées sur cette rive.

L'emplacement conviendrait à l'établissement d'un port de pêche moderne mais nécessiterait tout d'abord des travaux de première nécessité : l'approfondissement du canal et l'assainissement de ce quartier par l'installation du tout à l'égout. Sa situation hors ville permettrait sans inconvénient l'établissement de fabriques de conserves et d'usines de sous-produits. La proximité du château d'eau faciliterait l'adduction des eaux douces au nouveau port de pêche pour l'alimentation des fabriques de glace et des magasins de vente et d'expédition du poisson. Ces derniers devraient être construits sur la rive gauche, le long du canal, en aval de la poisson-

nerie. Les usines et les chantiers de construction ou de réparation pourraient être installés sur la rive droite.

A la Trinité, ravitaillée en marée par les pêcheurs locaux et ceux des villages de la côte Nord-Est, la question du port de pêche devrait être ajoutée au projet d'aménagement du port de commerce actuellement à l'étude.

A Pointe-à-Pître, le choix d'un emplacement pour le port de pêche devrait être étudié avant la construction de la nouvelle poissonnerie.

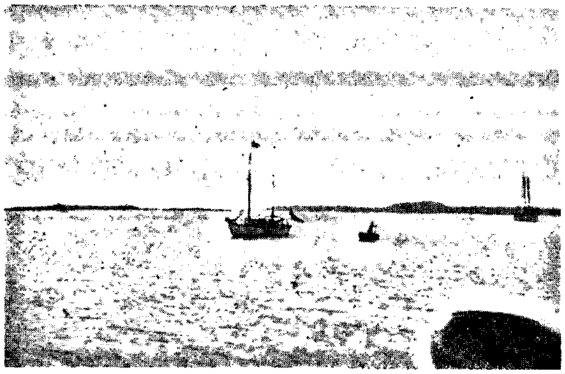


Fig. 62. — La baie du Marigot (Saint-Martin). Yacht et goëlette postale.

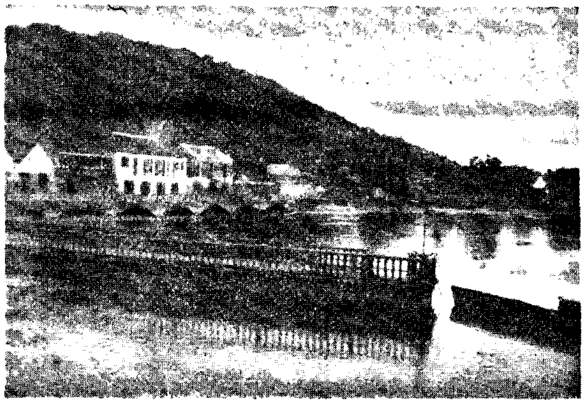


Fig. 63. — L'appontement du Marigot (Saint-Martin).

A Basse-Terre, il serait nécessaire, avant tout autre projet plus important, d'installer des Halles couvertes pour la vente de la marée et d'améliorer le lieu de débarquement des pêcheurs par la construction d'une simple digue en maçonnerie qui permettrait à plusieurs canots d'aborder en même temps à l'abri du ressac et de décharger rapidement leur pêche au lieu de la laisser longuement exposée au soleil.

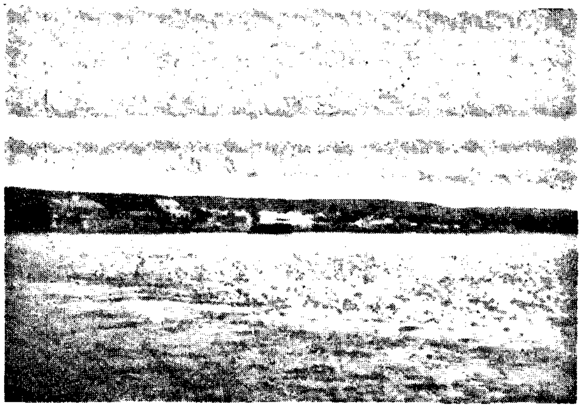


Fig. 64. — Grand-Bourg (Marie-Galante).

Enfin, dans tous les autres villages de pêcheurs, il serait bon d'entretenir régulièrement les appontements qui existent et d'en construire où ils font défaut.

ÉCOLES DE PÊCHE

Le développement des pêches maritimes aux Antilles, par l'augmentation du tonnage, l'emploi des machines et des moteurs, l'élargissement du rayon d'action et l'utilisation de nouveaux engins, exigera des pêcheurs un ensemble de connaissances techniques dont ils pouvaient se dispenser dans les conditions actuelles.

Cet enseignement leur sera donné dans des Ecoles de pêche.

Deux Ecoles au moins devront être créées, l'une à la Guadeloupe, l'autre à la Martinique, où existe déjà une Ecole de navigation. Elles prépareront les marins au brevet de patron de pêche, qui leur permettra de prendre le commandement de nouvelles unités.

Le programme sera celui des Ecoles de pêche métropolitaines. Il devra, en outre, comprendre l'étude des engins employés par les pêcheurs européens (description de l'engin et de sa manœuvre, son utilisation et son rendement). Il sera bon de faire ressortir, par comparaison avec les engins indigènes, la supériorité de ce rendement; les futurs patrons seront ainsi plus disposés à abandonner leurs méthodes actuelles et à les remplacer par de meilleures.

Il faudra organiser aussi un cours spécial qui préparera certains marins au brevet de mécanicien.

Utilisation des sous-produits

L'utilisation rationnelle des produits de la mer comporte non seulement leur livraison à l'état frais ou en conserves sous différentes formes, la régularisation des apports sur le marché et la pénétration dans l'intérieur et même l'exportation, mais aussi l'exploitation la plus complète possible des sous-produits.

Nous avons déjà examiné la question de conservation à l'état frais grâce aux viviers à poissons et à crustacés, l'emploi de la glace, l'utilisation du frigorifique, les sècheries, les salaisons et la mise en conserve.

L'industrie des sous-produits a pris durant ces dernières années un grand développement en Europe et en Amérique; aux Antilles, elle se borne actuellement à une toute petite industrie locale à Saint-Barthélemy : la fabrication de fleurs en coquillages et en écailles de poissons. Il y aurait mieux et beaucoup plus à faire avec toutes les richesses inexploitées des eaux de nos colonies antillaises.

La *farine de poisson* est obtenue en desséchant le poisson non comestible et les déchets qui sont ensuite soumis au broyage et au tamisage. Elle est très riche en protéïne, facilement digestible et donne d'excellents résultats dans l'alimentation du bétail. Ce produit trouverait des débouchés dans tous les pays d'élevage : à Saint-Martin, Saint-Barthélemy, les Saintes, et pourrait être exporté en Amérique du Sud, au Vénézuela par exemple.

Les poissons de rebut et les déchets provenant des usines de conserves alimentaires peuvent être utilisés pour la fabrication d'*engrais* et *guano de poisson*.

Ces *engrais* se présentent sous la forme d'une poudre jaune ou brune, ne

retenant qu'une faible quantité d'eau et de matières grasses et titrant suivant la matière première qui a servi à sa fabrication de 6 à 12 % d'azote, de 5 à 15 % d'acide phosphorique, de 0,5 à 3 % de potasse (J. PERARD).

Le *guano de poisson* est obtenu par des procédés spéciaux.

Les résidus de poissons, débarrassés des foies riches en matières grasses, sont mélangés à du phosphate de chaux et de l'acide sulfurique dans un appareil spécial et le mélange est porté à une température convenable.

La matière azotée est partiellement peptonisée pendant que les phosphates passent à l'état de superphosphates; on obtient ainsi un produit spécial dosant environ 4 % d'azote, 10 à 12 % d'acide phosphorique et 1 à 3 % de potasse (J. PERARD).

Les engrais utilisés aux Antilles sous la forme de nitrates de soude et d'engrais organiques sont importés.

La Martinique seule en importe en moyenne pour 7 millions de francs par an :

MARTINIQUE	1925		1926	
	Kilos	Francs	Kilos	Francs
Nitrate de soude...........	1.340.636	2.261.843	1.338.186	2.530.445
Engrais organiques.........	6.119.994	4.195.525	3.997.347	4.945.863
TOTAL........	7.460.630	6.457.368	5.335.433	7.476.303

Ces chiffres pourraient être considérablement réduits par la production locale.

Les *huiles de poisson*, dont l'usage est très répandu comme lubrifiant ou dans de nombreuses industries : mégisseries, savonneries, etc., pourraient être fabriquées aux Antilles grâce à l'abondance de certaines espèces : requins, scombres, clupes, etc...



FIG. 65. — Basse-Terre (partie Nord) et la Soufrière.

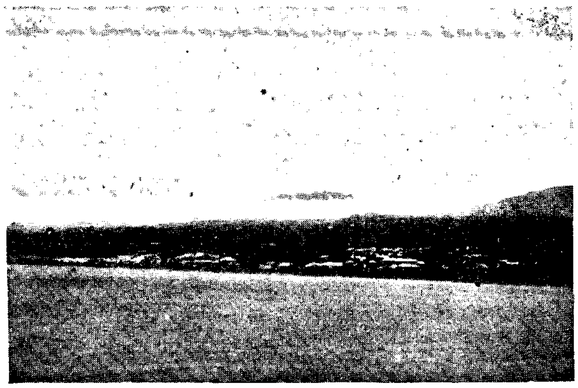


FIG. 66. — Basse-Terre (partie Sud).

Nous nous bornerons à citer quelques-unes des industries annexes de la pêche qui pourraient être entreprises avec succès aux Antilles :

La préparation des peaux de requins (galuchat), des cuirs d'animaux marins.

La fabrication de colles de poisson, de nacro-laque, d'essence d'orient.

Les coquillages abondent aux Antilles : quelques-uns de forte taille peuvent servir avec les madrépores à la *fabrication de la chaux.* Ce sont : les « casques » et les « lambis ». Ces derniers renferment parfois des pierres diversement colorées, plus

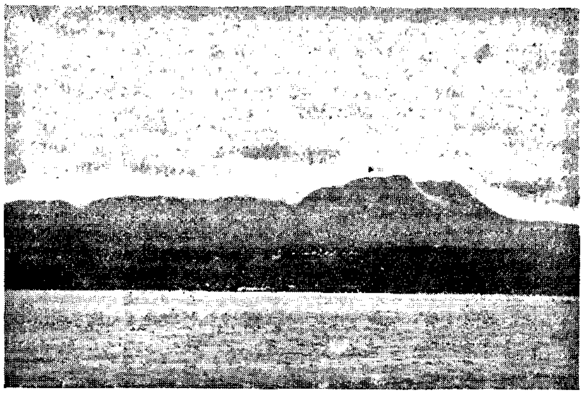


FIG. 67. — Trois-Rivières : La ville (sur la hauteur) et le village de pêcheurs.

ou moins grosses, qui sont vendues dans le commerce jusqu'à 225 francs pièce sous le nom de « perles à lambis ».

Les « burgauds » peuvent fournir une très belle *nacre.*

L'industrie de l'écaille — qui n'existe pas à notre connaissance dans nos colonies — pourrait s'y développer grâce à l'abondance de tortues dans les eaux antillaises.

L'extraction et le travail de l'écaille sont faciles, mais demandent cependant quelques précautions.

Les écussons doivent être enlevés de la carapace de l'animal, vivant ou fraîchement tué, soit par immersion dans l'eau bouillante, soit par réchauffement au-dessus d'un feu vif. C'est ce dernier procédé, appliqué d'ailleurs sans précaution, qui est employé aux Antilles par quelques pêcheurs.

Les plaques de forme irrégulière, rugueuses et courbes sont aplaties par pression à chaud; plusieurs de ces plaques peuvent être soudées de la même façon; la soudure se fait par les couches superficielles de ces plaques qui sont ramollies et partiellement liquéfiées par la chaleur. Dans toutes ces opérations, il faut éviter une température trop élevée qui aurait pour effet de brunir l'écaille et d'altérer sa transparence.

Industrie ostréicole

Les *huîtres* sont très abondantes sur le littoral des Antilles où croissent les palétuviers qu'elles ont adopté comme support : elles atteignent rarement six centimètres de diamètre.

Il n'est pas douteux que cette huître indigène pourrait être améliorée par la culture : en mettant à la disposition du naissain des collecteurs plus volumineux et moins anfractueux que les racines de palétuviers, l'huître pourrait se développer plus facilement. Elle serait alors plus plate et à contours plus réguliers.

Actuellement, on consomme surtout aux Antilles des huîtres expédiées en baril des Etats-Unis : elles parviennent échauffées et souvent gâtées. L'huître de mangrove, pourtant savoureuse, a peu d'amateurs; il en serait tout autrement si elle était plus grosse et élevée dans des endroits convenablement choisis à l'abri de toute pollution.

Nous terminerons cet exposé par la question baleinière.

Possibilités d'une exploitation baleinière

En 1925, une Compagnie franco-norvégienne a envoyé un navire de recherches dans les eaux antillaises pour se rendre compte de leur richesse en cétacés.

« La prospection a duré un mois, dit M. Conseil, et n'a pas révélé un nombre suffisant de beleinoptères pour couvrir les frais d'une grande exploitation. » Nous ignorons à quelle époque elle a eu lieu, mais, à notre avis, elle a été trop courte, car les auteurs et les pêcheurs s'accordent à dire que les baleines fréquentent les parages des Antilles plus spécialement de mars à fin mai.

A notre connaissance, la chasse aux cétacés a été pratiquée dans les eaux de la Guadeloupe, de la Dominique et de Sainte-Lucie.

Vers 1880, les Américains envoyaient tous les ans plusieurs bricks et goëlettes dans les eaux antillaises pour chasser les grands cétacés. Ces navires fréquentaient ordinairement les parages de la Grande-Terre et de la Désirade. Ils avaient choisi comme base le mouillage du Galet, à l'extrémité occidentale de la Désirade; ils

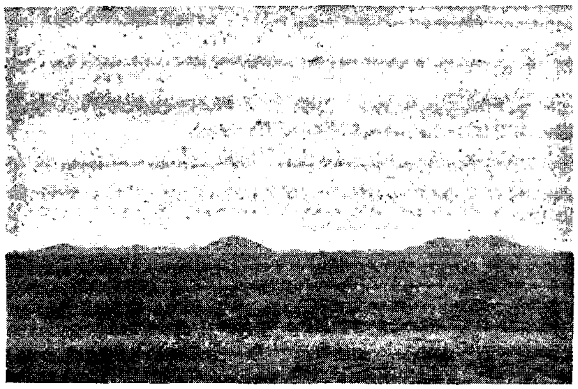


Fig. 68. — Vue générale des Saintes.

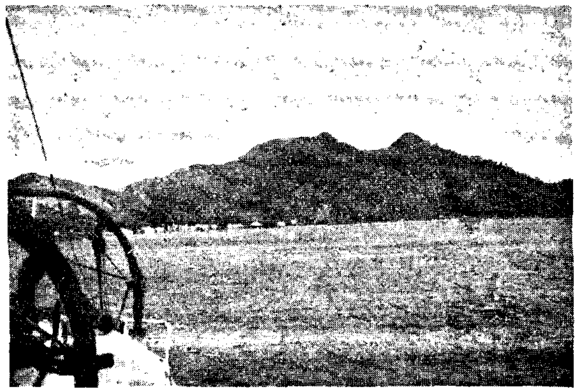


Fig. 69. — La rade des Saintes (Terre de Haut) et le village des pêcheurs.

fabriquaient l'huile à bord et abandonnaient ensuite les cadavres, qui allaient s'échouer sur les côtes voisines. L'Administration leur ayant demandé une indemnité pour l'enfouissement des cadavres, les Américains ne seraient plus venus.

Vers la même époque, à Marie-Galante, M. de Retz avait armé un trois-mâts pour cette chasse, qu'il pratiquait surtout en avril et en mai dans le canal de la Dominique. Son industrie était — paraît-il — très prospère et on dit même que M. de Retz, en récompense des bons services du capitaine baleinier, lui fit cadeau du bateau.

La chasse des cétacés, qui étaient très nombreux autour de Sainte-Lucie, n'est abandonnée dans cette île que depuis une dizaine d'années. Un de nos correspondants nous écrit à ce sujet :

« ... They used to get quite a large number, but the butchers approached the Government as it was affecting their trade, so the Government put a stop to it ». Actuellement, les petits cétacés seraient capturés par les pêcheurs.

Cette industrie serait encore exercée dans les parages de Trinidad.



FIG. 70. — Canot des Saintes allant vendre sa pêche à Pointe-à-Pitre, par le travers de Capesterre.

Nous avons recueilli auprès des pêcheurs des différentes îles des renseignements concordants au sujet de la présence saisonnière des cétacés à proximité des côtes.

Dans les parages de Saint-Martin, on les rencontre surtout en février et mars dans le canal d'Anguille et autour de l'îlot Tintamarre. M. FLEMING, maire de Marigot, grand amateur de pêche, en a vu aussi en décembre et janvier. Les baleines, surtout lorsqu'elles sont accompagnées de leur baleineau, causent une vive frayeur aux pêcheurs Saint-Martinois qui abandonnent leurs engins et quittent précipitamment les lieux de pêche dès qu'ils en aperçoivent. Ils croient que le bruit les éloigne et ont l'habitude de frapper à coups violents et répétés sur le bordé de leur bateau avec le morceau de bois dont ils se servent pour étourdir les tazards, les thons et les requins.

Aux alentours des Saintes, les souffleurs sont nombreux en janvier, février et mars; ils disparaissent complètement en mai. Cette région aurait été fréquentée en 1870-1880 par des baleiniers américains.

Les habitants de Trois-Rivières, petit village situé au Sud de la Basse-Terre, sur une hauteur dominant le canal de Saintes, y signalent les baleines en mars et avril.

On rencontre les cétacés dans les eaux de la Dominique en février et mars.

Ils apparaissent tous les ans à la même époque au Nord de la Martinique (Grand'Rivière); leur passage a lieu en mars au vent de l'île (presqu'île de la Caravelle, pointe du Vauclin) parfois en assez grand nombre; on cite le passage d'importants troupeaux entre l'Ilet et la côte devant l'usine du Simon et, en mars 1927, devant l'habitation Bord de mer dans la baie du Galion.

C'est volontairement que nous ne citons pas les nombreux échouements de

cétacés sur les côtes des Antilles : bien souvent ces animaux sont morts au large et ont été drossés à la côte par les vents et les courants.

Les auteurs déclarent que les « baleines » viennent dans les eaux des Antilles au moment de la copulation; l'un d'eux aurait même assisté à un combat de mâles (?) : ROCHEFORT (1658); DU TERTRE (1667); BALLET (1895).

Les principaux cétacés qui fréquentent les eaux des Antilles sont, parmi les cétacés à dents : les Marsouins, les Dauphins, les Globicéphales, les Grampus, les Orques et les Cachalots; parmi les cétacés à fanons : des Baleinoptères et des Mégaptères. Ce sont ces derniers (*Megaptera boops*) que l'on rencontre le plus souvent de février à mai entre Trinidad (Golfe de Paria) et Porto-Rico.

Les frais d'exploitation de cette industrie étant très élevés, on ne saurait conseiller à une Société baleinière de venir s'installer sans une étude préalable de la richesse de ces régions en cétacés; aussi nous bornons-nous à signaler l'époque où ils sont le plus abondants, de février à mai, avec un maximum en mars.

Les produits dérivés de l'industrie baleinière sont nombreux : glycérine, crèmes utilisées en parfumerie, huiles de graissage, margarine, etc. Sur la côte Pacifique des Etats-Unis on fabrique des conserves de viande de baleine qui sont exportées en Nouvelle-Zélande et au Japon. La queue de baleine salée et consommée peu après est fort appréciée des Japonais. Nous avons vu qu'à Sainte-Lucie la chair des cétacés concurrençait à un tel point la viande de boucherie que les bouchers protestèrent auprès du gouvernement.

Enfin, les résidus de cette exploitation sont utilisés pour fabriquer le noir animal et des engrais.

CONCLUSION

La mise en valeur, au point de vue de la pêche, de nos colonies des Antilles réclame des Pouvoirs Publics les organisations suivantes :

1° Un Service de l'Administration de la Marine Marchande très renforcé et comportant :

Une école de pêche;

Un bureau de crédit maritime;

Des coopératives de vente et d'achat pour les pêcheurs;

L'attribution de primes à la construction de navires de fort tonnage;

Et l'établissement rationnel des statistiques concernant la production des îles.

2° La création de ports de pêche à des endroits techniquement déterminés et pouvant fournir force motrice et main-d'œuvre.

Ces ports de pêche pourront être concédés à des Compagnies placées sous le contrôle de l'Etat (régime du Port de Lorient).

Ils comporteront :

Des groupements de pêcheurs;

Des coopératives;

Des frigorifiques;

Des chantiers de construction de navires;

Des usines de conserves et des usines de sous-produits;

La vente officielle du poisson,

Et des moyens de transport pour la diffusion dans l'intérieur des îles.

D'autre part, toute cette organisation émanant des Pouvoirs Publics doit être en rapport avec un organisme technique destiné à guider la pêche et dont les conseils porteront principalement :

1° Sur l'extension de la pêche — qui sera rendue possible par l'augmentation du tonnage — à de nouveaux parages et à des espèces non encore utilisées;

2° Sur l'amélioration de la conservation du poisson par viviers flottants, viviers fixes, frigorifiques, etc...

Cet organisme devra faire l'étude des fonds, la recherche des lieux de pêche possibles de chalutage, l'étude et la mise au point des organisations de fabrication de conserves dans les conditions particulières aux Antilles françaises.